E. MORENO

# MANUAL DEL CANTINERO

O

# COCKTELERO PERFECTO

MAUCCI HNOS E HIJOS
EDITORES

# Manual del Cantinero

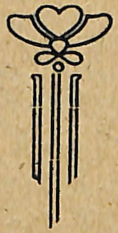
o

## COCKTELERO PERFECTO

*Recopilado por E. MORENO*

MANUAL UTILÍSIMO

e indispensable para todos aquellos que se dediquen o deseen dedicarse a la preparación de toda clase de bebidas compuestas, refrescos, helados, aperitivos, refrigerantes, etc. etc.



MAUCCI HERMANOS
MÉXICO

C. A. MAUCCI – Editores
CALLE CALLAO, 368
BUENOS-AIRES

JOSÉ LÒPEZ RODRIGUEZ - HABANA

# DOS PALABRAS

*De cuantos manuales se han publicado sobre la preparación de* bebidas compuestas, refrescos, aperitivos, *etc., etc., no hay uno que reuna las condiciones que requieren esta clase de libros. Algunos de ellos contienen fórmulas tan prolijas y confusas, que su lectura es por demás pesada é incomprensible; otros, si bien escritos con relativa claridad, carecen de orden en la aplicación de los ingredientes, lo cual da lugar á que la bebida pierda en parte su delicado y característico sabor; otros, en fin, no sólo tienen los defectos hasta aquí citados, sino que son verdaderos plagios de obras francesas muy mal traducidas al español. Así es que con el objeto de eliminar estos inconvenientes y defectos, y guiado únicamente por el deseo de imprimir un* Manual *que esté al alcance de todas las inteligencias, es por lo que me he decidido á escribir el presente libro, con el que cualquiera podrá prepararse la bebida que más le agrade en muy poco tiempo y sin dudas de ningún género.*

I.

# AJENJOS

## AJENJO FRANCES.

*Tómese una copa—uso ajenjo—y váyase echando en ella lo siguiente*:

Ajenjo Francés ú otra marca . . 1 copita
Hielo (1) . . . . . 3 pedacitos

Añádase agua muy despacio, por medio de un gotero, teniendo la precaución de mover suavemente el contenido. Gracias al color que irá tomando el ajenjo, podrá conocerse á qué punto ha llegado la preparación y por lo tanto cuándo podrá servirse la bebida.

## AJENJO HELADO A LA AMERICANA.

*Llénense con pedacitos de hielo las 3/4 partes de un vaso bastante grande y á continuación váyase echando cuanto sigue*:

Jarabe de goma . . . . . 7 gotas
Ajenjo . . . . . 1 copita
Agua . . . . . 2 copitas

Muévase bien el contenido hasta que la parte externa del vaso aparezca empañada de hielo.

## AJENJO ITALIANO.

*Váyase echando en un vaso bastante grande lo siguiente*:

Ajenjo . . . . . 1 copita
Hielo desmenuzado . . . . . 3 copitas

(1) Siempre que hablemos de hielo, procúrese que sea lo más cristalino posible.

Marrasquino . . . . . 3 gotas
Anisete . . . . . 1/2 copita

Añádase agua helada muy despacio y, después de haber agitado el contenido con una cucharilla, sírvase la bebida, que es una de las más deliciosas é indicadísima como aperitivo.

# CANDEALS

## CREMA CANDEAL.

*Váyase echando en un vaso—uso refresco—cuanto sigue*:

Azúcar pulverizado . . . 1 cucharada
(1) . . . . . 1 yema de huevo

Disuélvase el contenido con un batidor; cuando haya pasado al estado líquido, sígase batiendo y añadiendo al mismo tiempo leche muy caliente hasta que se haya llenado el vaso; después rocíese con un dedito de canela la superficie—ó si se quiere con un poquito de nuez moscada—y preséntese la bebida.

## CHOCOLATE CANDEAL.

*En un vaso corriente—procúrese que sea reforzado—váyase echando cuanto sigue*:

Chocolate pulverizado . . . . 1/2 pastilla
. . . . . 1 yema de huevo

Disuélvase bien el contenido con un batidor hasta que haya pasado al estado líquido; luego continuad batiendo y agregando al mismo tiempo leche muy caliente; cuando esté lleno el vaso, rocíese la superficie del contenido con un dedito de nuez moscada y ofrézcase la bebida.

(1) Siempre que se haga uso de huevos, procúrese que sean muy frescos.

## MARRASQUINO CANDEAL.

*Váyase echando en un vaso—reforzado—lo siguiente*:

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Marrasquino . . . . . 3 gotas
. . . . . 1 yema de huevo

Bátase bien el contenido y váyasele añadiendo al mismo tiempo leche muy caliente hasta que se haya llenado el vaso; luego, cuando esté formada la espuma, sírvase la bebida.

## MOKA CANDEAL.

*En un vaso bastante grande — uso refresco — váyase echando cuanto sigue*:

Azúcar en polvo . . . . . 2 cucharadas
Una yema de huevo.

Disuélvase bien el contenido con un batidor hasta que haya pasado al estado líquido; luego sígase batiendo y añadiendo al mismo tiempo café moka — u otra marca — bien caliente; cuando esté lleno el vaso, póngase un pedacito de canela y ofrézcase la bebida.

*En un vaso bastante grande — uso refresco — váyase echando cuanto sigue*:

## NON PLUS ULTRA CANDEAL.

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Curaçao . . . . . 2 gotas
Una yema de huevo

Disuélvase con un batidor el contenido hasta que haya al estado líquido; luego continúese batiendo y añadiendo leche muy caliente y ofrézcase la bebida apenas esté lleno el vaso.

## RON CANDEAL.

*En un vaso bastante grande — reforzado — váyase echando lo signiente*:

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharada
Crema de cacao . . . . . 3 gotas
. . . . . 1 yema de huevo
Coñac viejo . . . . . 1/2 copita
Ron Jamaica . . . . . 1/2 copita

Mientras se bate el contenido, váyase llenando el vaso con leche muy caliente y, cuando ya esté formada la espuma, sírvase la bebida.

# COBBLERS

## BURDEOS COBBLER.

*Pónganse dentro de un vaso — uso cobbler — unos pedacitos de hielo y váyase echando en él lo siguiente:*

*Azúcar pulverizado* . . . . 1 cucharada
Vino Claret — u otra marca de Burdeos — 1 vaso

Agítese convenientemente el contenido hasta que se haya disuelto el hielo y sírvase á continuación la bebida con guindas — u otras frutas de la estación — y con las correspondientes cañitas de paja o popotes.

## BURDEOS PERFECCIONADO COBBLER.

*Llénese la mitad de un vaso — uso cobbler — con pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

Azúcar en polvo . . . . . 1 cucharadita
Una rebanada de naranja dividida en 4 partes
Vino Claret — u otra marca Burdeos — 1 vaso

Ofrézcase el vaso que contiene estos ingredientes con frutas de la estación y con las correspondientes cañitas de paja ó popotes.

## ESCOCIA COBBLER.

*Llénense las cuatro quintas partes de un vaso— uso cobbler—con pedacitos de hielo y váyase añadiendo cuanto sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
Curaçao . . . . . 2 gotas
Whiskey de Escocia . . . . . 1 copa

Agítese convenientemente el contenido hasta que haya quedado muy poco hielo y ofrézcase la bebida con frutas de la estación y con cañitas de paja ó popotes.

## ESCOCIA PERFECCIONADO COBBLER.

*Llénese casi por completo, con pedacitos de hielo, un vaso uso cobbler—y váyase echando en él cuanto sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
Whiskey de Escocia . . . 1 copa y media
Una rebanada de naranja dividida en 4 partes
Marrasquino . . . . . 1 gota

Muévase convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida adornada con cerezas—ú otras frutas de la estación—y con las correspondientes cañitas de paja ó popotes.

## JEREZ COBBLER.

*Llénese casi por completo, con pedacitos de hielo muy pequeños, un caso—uso cobbler—y váyase echando en él lo siguiente:*

Granadina . . . . . 1 cucharada
Coñac . . . . . 2 gotas
Curaçao rojo . . . . . 3 gotas
Jerez seco . . . . . 1 vaso

Agítese bien el contenido hasta que se haya disuelto el hielo, cúbrase la superficie de la bebida con una rebanada de naranja y ofrézcase la preparación con las correspondientes cañitas de paja ó popotes.

## JEREZ ANEJO COBBLER.

*Llénese casi completamente un vaso con hielo bien desmenuzado y váyase echando en él cuanto sigue:*

Jarabe de Ananás . . . . . 1 cucharada
Cherri Brandi . . . . . 4 gotitas
Jerez viejo oloroso . . . . . 1 vaso

Agítese bien la mezcla hasta que se haya disuelto el hielo; adórnese con cerezas, tápese la superficie de la bebida con una rebanada de ananás, rociése ésta con unas gotas de Oporto y ofrézcase la bebida.

## JEREZ CORRIENTE COBBLER.

*Llénese casi completamente un vaso—uso cobbler —con hielo desmenuzado y váyase echando en él lo siguiente:*

Jerez seco . . . . . 1 vaso
Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Una rebanada de naranja en 4 partes
Piña dos pedazos pequeños.

Muévase bien el contenido y ofrézcase la bebida con frutitas de la estación y con cañitas de paja ó popotes.

## GIRONDE COBBLER.

*Pónganse unos pedacitos de hielo dentro de un vaso—uso cobbler—y váyase echando en él lo siguiente:*

Granadina . . . . . 1 cucharada
Kummel . . . . . 4 gotas
Vino Sauterne . . . . . 1 vaso

Agítese bien el contenido hasta que se haya disuelto el hielo y, después de haberlo adornado con frutas de la estación y cubierto la superficie de la bebida con una rebanada de Ananás, ofrézcase la preparación con cañitas de paja ó popotes.

## MOKA COBBLER.

*Pónganse unos pedacitos de hielo dentro de un vaso — uso refresco — y váyase agregando cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Coñac . . . . . 1/2 copita
Crema de Cacao . . . . . 1/2 copita

Añádase un poquito de agua filtrada y llénese el resto del vaso con café frío—si es posible Moka— y ofrézcase la bebida con una cucharilla de mango largo y con una cañita de paja ó popote.

## PORTUGAL COBBLER.

*Llénese casi completamente con hielo desmenuzado un vaso—uso cobbler ó corriente—y váyase agregando cuanto sigue:*

Jarabe de Goma . . . . . 1 cucharada
Marrasquino . . . . . 4 gotas
Vino de Oporto . . . . . 1 vaso

Agítese convenientemente el contenido y, después de haberlo adornado con frutas de la estación, ofrézcase la bebida con cañitas de paja ó popotes.

## SPAIN COBBLER.

*Llénense las 2/3 partes de un vaso bastante grande con hielo desmenuzado y váyase echando en él lo siguiente:*

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Jarabe de piña . . . . . 1 copita
Jerez amontillado . . . . 1 copa y media

Muévase convenientemente el contenido, adórnese con dos rebanadas de piña y algunas cerezas, rocíense tanto las rebanadas como las cerezas con unas gotas de Oporto, procurando que no se mezcle, y ofrézcase la bebida con pajitas de caña.

## VINO CATAWBA COBBLER.

*Llénese la mitad de un vaso—uso cobbler—con pedacitos de hielo y añádase lo siguiente:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharadita
Una rebanada de naranja dividida en 4 partes

Llénese lo que falta del vaso con vino de Catawba, adórnesele con frutas de la estación y ofrézcase la bebida con una pajita de caña.

## VINO CHAMPAGNE COBBLER.

*Llénense las 3/4 partes de un vaso—uso cobbler—con pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

Azúcar en polvo . . . . . 1 cucharadita
1 corteza de naranja y 1 corteza de limón

Llénese lo que falta del vaso con champagne y, después de haberlo adornado con frutas de la época, ofrézcase la bebida con cañitas de paja.

## VINO CHAMPAGNE SUPERIOR COBBLER.

*Llénense las 3/4 partes de un vaso—uso cobbler—con hielo desmenuzado y váyase añadiendo cuanto sigue:*

Jarabe de Ananás . . . . . 1 cucharada
Curaçao . . . . . 4 gotas
Chartreuse . . . . . 2 gotas

Llénese lo que falta del vaso con champagne, agítese despacio el contenido y, después de haberlo adornado con frutas de la estación, ofrézcase la bebida.

## VINO HOCK COBBLER.

Para preparar esta bebida empléense los mismos ingredientes que se usan para la preparación del Vino Catawba Cobbler; pero, en vez de llenar la copa con este último vino, llénese con vino Hock.

### VINO RHIN COBBLER.

*Pónganse unos pedacitos de hielo dentro de un vaso—uso cobbler—y añádase lo siguiente:*

Granadina . . . . . 1 cucharada
Kummel . . . . . 4 gotas
Vino del Rhin . . . . . 1 vaso

Agítese convenientemente el contenido hasta que se haya disuelto el hielo, adórnesele con frutas de la estación, cúbrase la superficie de la mezcla con una rebanada de ananás y ofrézcase la bebida con unas cañitas de paja.

### VINO RHIN COBBLER (fórmula sencilla).

*Llénese la mitad de un vaso con pedacitos de hielo y agréguese cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . 3 cucharaditas
Agua potable . . . . . 1 copa y media
Vino del Rhin . . . . . 1 copa y media

Muévase bien el contenido y sírvase la bebida después de haberla adornada con frutitas de la estación.

## CLARICUPS

### BORDEAUX CLARICUP.

*Pónganse dentro de una jarra de cristal, ó un vaso grande, unos pedacitos de hielo y váyase añadiendo cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Curaçao rojo . . . . . 1 copita
Limón . . . . . 2 rebanadas
Naranja . . . . . 2 rebanadas
Ananás . . . . . 2 rebanadas
Algunas frutitas y cerezas de la estación.
Vino Medoc (1) . . . . . 1/2 botella
Soda . . . . . 1 botella

(1) En vez de este vino, que es el más apropiado, puede emplearse otra marca de vino tinto.

Agítese despacio el contenido con una cuchara larga y ofrézcase la bebida.

## BORDEAUX SUPERIOR CLARICUP

*Pónganse dentro de una jarra ó un vaso grande unos pedacitos de hielo y añádase lo siguiente:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Curaçao rojo . . . . . 1/2 copita
Coñac . . . . . 1/2 copita
Vino Sauterne (1) . . . . . 1/2 botella
Limón . . . . . 2 rebanadas
Naranja . . . . . 2 rebanadas
Diversas frutitas, ananás y cerezas
Soda . . . . . 1 botella

Agítese despacio el contenido con una cuchara larga y ofrézcase la bebida.

## VINO CHAMPAGNE CLARICUP.

*Pónganse dentro de una jarra de cristal ó de un vaso grande varios pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Coñac-extra . . . . . 1 copita
Naranja . . . . . 2 rebanadas
Ananás . . . . . 2 rebanadas
Frutitas de la estación, guindas y cerezas
Champagne—extra seco . . . 1/2 botella

Agítese muy despacio el contenido con una cuchara larga y ofrézcase la bebida. (2)

---

(1) Si por cualquier causa imprevista no se dispusiera de Vino Sauterne, empléense otros vinos análogos.

(2) Si se desea, en vez de champagne, pueden emplearse toda clase de vinos blancos espumantes.

También se pueden aumentar ó disminuir las cantitades de las precedentes fórmulas siempre que se siga con exactitud la regla de proporción.

# COCKTAILS

## AMER PICON COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso—uso cocktail—varios pedacitos de hielo y váyase echando en él cuanto sigue:*

Jarabe de Granadina . . . . . 1 cucharada
Dry Gin . . . . . 1/2 copita
Amer Picon . . . . . 1/2 copita

Después de haber agitado convenientemente el contenido, ofrézcase esta bebida con una una cereza en conserva.

## ANDALUCIA COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso bastante grande varios pedacitos de hielo y váyase agregando cuanto sigue:*

Bitter Orange . . . . . 2 gotas
Curaçao . . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Jerez amontillado . . . . . 1 copa

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza ó guinda en conserva.

## ANGELICA COCKTAIL.

*Introdúzcanse dentro de un vaso bastante grande unos pedacitos de hielo y agréguese cuanto sigue:*

Cherri Braudi . . . . . 2 gotas
Vino Sauternes . . . . . 1/2 copa
Old Tom Gin . . . . . 1/4 copa
Angélica—licor . . . . . 1/4 copa

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza en conserva.

## BAGLEY A LA AMERICANA COCKTAIL.

*Introdúzcanse en un vaso bastante grande unos pedacitos de hielo y añádase lo siguiente:*

| | |
|---|---|
| Cherri Brandi | 4 gotas |
| Marrasquino | 2 gotas |
| Orange | 2 gotas |
| Curaçao | 4 gotas |
| Vermut—Cora | 1/2 vaso |
| Hespiridina Bagley | 1/2 vaso |

Agítese el contenido y sírvase la bebida con una frutita en conserva.

## BAGLEY MODERNO COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso bastante grande unos pedacitos de hielo y váyase agregando lo siguiente:*

| | |
|---|---|
| Bitter Angostura | 2 gotas |
| Cherri Brandi | 2 gotas |
| Marrasquino | 3 gotas |
| Curaçao | 2 gotas |
| Hespiridina Bagley | 1 copita |

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza en conserva.

## BISLERI COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso bastante grande unos pedacitos de hielo y añádase lo siguiente:*

| | |
|---|---|
| Bitter Arange | 2 gotas |
| Bitter Angostura | 1 gota |
| Marrasquino | 4 gotas |
| Old Tom Gin | 1/2 vaso uso cocktail |
| Ferro China Bisleri | 1/2 vaso uso cocktail |

Agítese despacio el contenido y sírvase la bebida con una frutita de la estación.

## BITTER CINZANO COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso* (1) *unos pedacitos de hielo y váyase añadiendo lo siguiente:*

Jarabe de Granadina . . . . 1 cucharada
Old Tom Gin . . . . . 1/2 vaso
Bitter Cinzano . . . . . 1/2 vaso

Agítese con fuerza el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza ó guinda.

## BOKER COCKTAIL.

*Llénese la tercera parte de un vaso pequeño con hielo desmenuzado y añádase lo siguiente:*

Jarabe de goma . . . . . 4 gotas
Bitter Boker—ó Angostura . . . 2 gotas
Coñac . . . . . 1 copita
Curaçao . . . . . 2 gotas

Muévase convenientemente el contenido y, al mismo tiempo de servir la bebida, añádase la corteza de un limón ligeramente exprimida.

## BOONCKAMP COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso—y mejor aun en una cocktelera—unos pedacitos de hielo y váyase añadiendo lo siguiente:*

Jarabe de goma . 1 cucharada
Bitter Boonckamp . 1/3 de un vaso uso cocktail

Muévase con fuerza el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza ó guinda en conserva.

## CANADIAN COCKTAIL.

*Introdúzcanse en un vaso bastante grande unos pedacitos de hielo y añádase lo siguiente:*

Curaçao . . . . . 4 gotas
Whiskey Canadian Club . 1/2 vaso uso cocktail
Vermut Cinzano . . . . 1/2 vaso uso cocktail

(1) Algunos «cocktleros» suelen preparar esta bebida en una cocktelera de plata.

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza en conserva.

### COCKTAIL ABSINTHE.

*Váyase echando en un vasó pequeño cuanto sigue:*

Anisete (bien mezclado) . . . . . 4 gotas
Bitter Angostura . . . . . 1 gota
Ajenjo . . . . . 1 copa

Añádase por medio de un gotero una copa de agua potable, échese un poquito de hielo y, después de haber movido convenientemente el contenido, ofrézcase la bebida.

### CONAC COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso bastante grande unos pedacitos de hielo y añádase lo siguiente:*

Curaçao rojo . . . . . 4 gotas
Bitter Orange . . . . . 2 gotas
Marrasquino . . . . . 4 gotas
Coñac V. O.—ú otra marca . . . . 1/2 copa
Jerez amontillado . . . . . 1/2 copa

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso uso cocktail con una guinda ó cereza en conserva.

### CHAMPAGNE CORRIENTE COCKTAIL.

*Póngase dentro de un vaso un poco de hielo y añádase lo siguiente:*

Azúcar . . . . . 1 terrón
Bitter Angostura . . . . . 2 gotas

Procúrese llenar lo que falte del vaso con champagne, muévase bien el contenido con una cuchara y ofrézcase la bebida con una cortecita de limón exprimida. (1)

(1) Téngase presente que con una botella de champagne pueden hacerse seis cocktails.

## CHAMPAGNE MOET COCKTAIL.

*Pónganse unos pedacitos de hielo dentro de un vaso ó de una cocktelera de cristal fino, y añádase cuanto sigue:*

Curaçao . . . . . 2 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Champagne Moët y Chaudon . . . 1 vaso

Agítese muy despacio el contenido y ofrézcase con una cereza.

## DELOR COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso (1) unos pedazos de hielo y váyase añadiendo cuanto sigue:*

Jarabe de Granadina . . . . 1 cucharada
Delor Aperital . . . . . 1 vaso,

Muévase con fuerza el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso—uso cocktail,—con su correspondiente cereza.

## DUBONNET COCKTAIL.

*Introdúzcanse unos pedazos de hielo en un vaso bastante grande y añádase cuanto sigue:*

Cherri Brandi . . . . . 4 gotas
Orange . . . . . 2 gotas
Marrasquino . . . . . 4 gotas
Quinquina Dubonnet . . . . . 1 copa

Agítese muy despacio el contenido y ofrézcase la bebida con una fruta de la estación.

## GINEBRA COCKTAIL.

*Llénese la tercera parte de un vaso pequeño con hielo desmenuzado y agréguese lo siguiente:*

(1) Algunos cockteleros suelen preparar esta bebida en una cocktelera de plata ó metal blanco.

Jarabe de goma (bien mezclado) . . 4 gotas
Bitter Boker . . . . . 2 gotas
Ginebra de Holanda . . . . . 1 copa
Curaçao . . . . . 2 gotas

Muévase bien el contenido, y ofrézcase la bebida en un vaso—uso cocktail—con una cortecita de limón.

### GINEBRA COCKTAIL MEJORADO.

Se prepara come el anterior, sólo que en vez de Ginebra de Holanda se usa el Old Tom Gin.

## HESPERIDINA COCKTAIL

### HESPERIDINA COCKTAIL.

*Introdúzcanse unos pedacitos de hielo en un vaso y agréguese lo siguiente:*

Bitter Angostura . . . . . 2 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Cherri Braudi . . . . . 4 gotas
Old Tom Gin . . . . . 1/2 vaso
Hespiridina . . . . . 1/2 vaso

Agítese muy despacio el contenido y ofrézcase la bebida con una corteza de limón exprimida.

### HESPIRIDINA COCKTAIL A LA AMERICANA.

*Pónganse unos pedacitos de hielo en un vaso ó cocktelera de cristal y váyase añadiendo cuanto sigue:*

Curaçao . . . . . 3 gotas
Marrasquino . . . . . 4 gotas
Bitter Orange . . . . . 2 gotas
Oporto Gran Cruz . . . . . 1/2 copa
Hespiridina . . . . . 1/2 copa

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza en conserva.

## IBERIA COCKTAIL.

*Pónganse unos pedazos de hielo dentro de un vaso bastante grande y añádase lo siguiente:*

Curaçao . . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Old Tom Gin . . . . . 1/4 copa
Ponche Ruiz . . . . . 1/4 copa
Jerez Quina Ruiz . . . . . 1/2 copa

Agítese el contenido y sírvase con una frutita de la época.

## KIRSCH COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso ó cocktelera unos pedacitos de hielo y agréguese lo siguiente:*

Coñac . . . . . 1 copa
Kirsch . . . . . 1 copa
Jugo de Ananás . . . . . 1 cucharada

Muévase convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza.

## KIRSCH WASSER COCKTAIL.

*Introdúzcanse unos pedacitos de hielo en un vaso ó cocktelera y añádase lo siguiente:*

Curaçao . . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Kirsch Wasser . . . . . 1 vaso uso cocktail

Muévase con fuerza el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza conservada en espíritu.

## KIRSCH WASSER COCKTAIL MEJORADO.

*Pónganse dentro de un vaso ó cocktelera unos pedacitos de hielo y agréguese lo siguiente:*

Curaçao . . . . . 3 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Jarabe de Grossell . . . 1 cucharadita
Charteruse . . . . . 1/2 copita
Kirsch Wasser . . . . . 1/2 vaso cocktail

Agítese muy despacio el contenido y ofrézcase con una cereza en conserva.

### LACRIMA CHRISTI COCKTAIL.

*Pónganse unos pedacitos de hielo en un vaso—uso refresco—y agréguese cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Cherri Brandi | 2 gotas |
| Marrasquino | 2 gotas |
| Curaçao | 4 gotas |
| Coñac—extra | 1/2 copa |
| Oporto Lacrima Christi | 1/2 copa |

### LOIS DO'R COCKTAIL.

*Póngase un poco de hielo en un vaso bastante grande y váyase añadiendo lo siguiente:*

| | |
|---|---|
| Bitter Angostura | 2 gotas |
| Marrasquino | 4 gotas |
| Curaçao | 4 gotas |
| Coñac vieux | 1/2 copa |
| Quinquina Lois D'Or | 1/2 copa |

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con una frutita de la estación.

### LONDON DRY COCKTAIL CON JEREZ.

*Pónganse unos pedacitos de hielo muy pequeños en un vaso bastante grande y añádase lo siguiente:*

| | |
|---|---|
| Bitter Angostura | 2 gotas |
| Curaçao | 4 gotas |
| Marrasquino | 2 gotas |
| London Dry | 1/2 vaso |
| Jerez | 1/2 vaso |

Agítese muy despacio el contenido y ofrézcase la bebida con una frutita de la estación.

## LONDON DRY COCKTAIL CON OPORTO.

*Pónganse unos pedacitos de hielo en un vaso bastante grande y añádase lo siguiente:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
Crema de Cacao . . . . . 4 gotas
Cherri Brandi . . . . . 4 gotas
Biter Orange . . . . . 2 gotas
London Dry . . . . . 1/2 copa
Oporto Quina Márquez . . . . 1/2 copa

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso—uso cocktail—con una cereza en conserva.

## LONDON GIN COCKTAIL.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso bastante grande y añádase lo que sigue:*

Marrasquino . . . . . 4 gotas
Curaçao . . . . . 4 gotas
Bitter Orange . . . . . 2 gotas
Jerez seco . . . . . 1/2 copa
Coñac—Fine Champagne . . . . 1/4 copa
London Gin . . . . . 1/4 copa

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase con una cereza en conserva.

## MANZANILLA COCKTAIL.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso bastante grande y añádase lo que sigue:*

Marrasquino . . . . . 4 gotas
Biter Orange . . . . . 2 gotas
Manzanilla—marca Pepita . . . . 1 copa

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso—uso cocktail—con una cerecita en conserva.

## MARTELL COCKTAIL.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso—uso refresco—y añádase lo siguiente:*

Marrasquino . . . . . 4 gotas
Curaçao . . . . . 4 gotas
Orange . . . . . 2 gotas
Coñac Martell . . . . . 1/2 vaso
Vermut Torino . . . . . 1/2 vaso

Agítese bien el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza en conserva.

## MARTINI ROSSI COCKTAIL.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso bastante grande y añádase lo que sigue:*

Cherri Brandi . . . . . 3 gotas
Curaçao rojo . . . . . 3 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Bitter Orange . . . . . 3 gotas
Vermut *Martini e Rossi* . . . . 1/2 copa
London Dry Gin . . . . . 1/2 copa

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso—uso cocktail—con una cerecita en conserva.

## MARTINI ROSSI COCKTAIL MEJORADO.

*Métase un poco de hielo en un vaso bastante grande y añádase lo que sigue:*

Bitter Boker . . . . . 2 gotas
Marrasquino . . . . . 3 gotas
Old Tom Gin . . . . . 1/2 copita
Vermut *Martini e Rossi* . . . . 1/2 copa
Jarabe . . . . . 3 gotas

Ofrézcase la bebida en un vaso—uso cocktail—con una cerecita; pero si no se desea que sea dulce esta preparación, suprímase el jarabe y sírvase, en vez de una cereza, una aceituna y una cortecita de limón.

## MIKADO COCKTAIL.

*Métanse unos pedazos de hielo en un vaso bastante grande y añádase lo que sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
Angostura—bitter . . . . . 2 gotas
Coñac extra . . . . . 1 copa

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso—uso cocktail—con una frutita. Si se desea, en vez del jarabe de goma se puede poner una cucharada de jarabe de naranja y en lugar de la fruta dos cortezas de limón.

## MODERNE COCKTAIL EMBOTELLADO.

*Llénense las dos terceras partes de un recipiente de coñac extra y mézclese bien este licor; luego añádase lo que sigue:*

Agua potable . . . . . 1/3 parte
Bitter Boker . . . . . 1 copa
Jarabe de goma . . . . . 1 copa
Curaçao . . . . . 1/2 copa

De este modo se obtiene un cocktail que podrá embotellarse inmediatamente y servirlo cuando se presente la ocasión. De la misma manera se pueden preparar los cocktails embotellados de ginebra ó whiskey, sólo que en lugar de coñac se usará el whiskey ó ginebra.

## MOKA COCKTAIL.

*Váyanse echando en un vaso bastante grande los ingredientes siguientes:*

. . . . . 1 huevo fresco
Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Oporto . . . . . 1 copa
Coñac . . . . . 1 copita
Hielo . . . . . 3 pedazos

Muévase convenientemente el contenido y ofrézcase

la bebida en un vaso—uso cocktail—con una aceiteuna.

### NOVELTY BRANDY COCKTAIL.

*Llénese la tercera parte de un vaso corriente con pedacitos de hielo y váyase añadiendo lo que sigue:*

Bitter Boker—bien mezclado— . . . 2 gotas
Jarabe de goma . . . . . 3 gotas
Marasquino . . . . . 2 gotas
Ajenjo . . . . . 1 gota
Una cortecita de limon bien exprimida.
Coñac . . . . . 1 copita

Muévase convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso—uso cockteail—con un pedacito de limón. Si se desea que la bebida resulte más agradable, humedézcase el borde del vaso con un poco de limón.

### OLD TOM GORDON COCKTAIL.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso bastante grande y agréguese cuanto sigue:*

Angostura . . . . . 2 gotas
Curacao . . . . . 4 gotas
Orange Bitter . . . . . 2 gotas
Vermut *Martini Rossi* . . . . . 1/2 copa
Old Tom Gordon . . . . . 1/4 copa
Coñac extra . . . . . 1/4 copa

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza en conserva.

### OLD TOM GIN COCKTAIL.

*Póngase un poquito de hielo dentro de un vaso—uso refresco—y añádase cuanto sigue:*

Cherri Brandi . . . . . 2 gotas
Bitter Orange . . . . . 2 gotas

Marrasquino . . . . . 3 gotas
Old Tom Gin . . . . . 1/2 copa
Vermut francés . . . . . 1/2 copa

Agítese muy despacio el contenido y ofrézcase la bebida con la correspondiente fruta.

### OPORTO COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso o cochtelera de cristal unos pedacitos de hielo y añádase lo siguiente:*

Curacao rojo . . . . . 4 gotas
Anisete Maria Brizad . . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Oporto—legítimo . . . . . 1 copa

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza al Marrasquino.

### OPORTO BLANCO COCKTAIL.

*Méteanse unos pedazos de hielo en un vaso bastante grande y agréguese cuanto sigue:*

Curacao . . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 4 gotas
Chartreuse . . . . . 2 gotas
Oporto Blanco . . . . . 1/2 copa
Whiskey de Escocia . . . . . 1/2 copa

Agítese despacio el contenido y ofrézcase con una cereza al Marrasquino.

### ORIENT COCKTAIL.

*Llénese la mitad de un vaso bastante grande con pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

Curacao rojo . . . . . 1 cucharadita
Jarabe de piña . . . . . 1 cucharadita
Bitter—cualquier marca— . . . 3 gotas
Marrasquino . . . . . 3 gotas
Coñac . . . . . 1 copita

Muévase el contenido con una cucharilla, cuélese á continuación en un vaso y ofrézcase la bebida con una cortecita de limón.

## PISCO COCKTAIL.

*Métase en un vaso bastante grande varios pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Jarabe de goma | 1 cucharadita |
| Cherri Brandi | 4 gotas |
| Curaçao | 4 gotas |
| Marrasquino | 2 gotas |
| Pisco Superior (1) | 1 copa |

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso—uso cocktail—con una cereza en conserva.

## RON COCKTAIL.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso—ó si se puede en una cocktelera de plata—y añádase lo siguiente:*

| | |
|---|---|
| Curaçao rojo | 1 vaso |
| Ron | 1 vaso |

Una yema de huevo.

Muévase con fuerza el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail.

## RUBJ COCKTAIL

*Métanse dos ó tres pedazos de hielo en un vaso bastante grande y añádase cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Jarabe natural | 2 gotas |
| Bitter de Naranja | 2 gotas |
| Curaçao | 1 gota |
| Whiskey | 1/2 copa |
| Vermut—cualquier marca | 1/2 copa |

(1) Advertimos que el Pisco es insbstituible.

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail—con una cascarita de limón. Si el cliente lo desea puede sustituirse el curaçao por el ajenjo.

### SIDRA CHAMPAGNE COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso bastante grande varios pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

Amer Angostura . . . . . 2 gotas
Crema de Cacao . . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Sidra Champagne . . . . . 1 vaso

Agítese muy despacio el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso finísimo con una cereza.

### SIDRA IDEAL COCKTAIL.

*Métanse tres ó cuatro pedazos de hielo en un vaso bastante grande y añádase lo siguiente:*

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Bitter Angostura . . . . . 2 gotas

Llénese el vaso con sidra, agítese convenientemente el contenido con una cuchara, retírese el hielo y ofrézcase la bebida en un vaso—uso cocktail—con unas cañitas de paja.

### TRIUMPH COCKTAIL.

*Métanse dos pedazos de hielo en un vaso mediano y añádase lo que sigue:*

Jarabe natural . . . . . 3 gotas
Curaçao . . . . . 2 gotas
Bitter Boker . . . . . 2 gotas
Ajenjo . . . . . 1 gota
Coñac . . . . . 1 copita
Whiskey . . . . . 1 copita

Una corteza de limón bien exprimida.

Agítese convenientemente el contenido y quítese el

hielo. Llénese luego el vaso con agua de Seltz, añádase un poquito de azúcar y agítese de nuevo con una cucharilla.

### UNIVERSAL COCKTAIL.

*Váyase echando en un vaso mediano lo que sigue:*

Salsa de tomate (bien mezclada) . . 6 gotas
Ostras . . . . . 1 ó 2
Pimienta y sal lo suficiente para sazonarlo
Jugo de limón . . . . . 1 gota

### VARIETY COCKTAIL.

*Métanse en un vaso bastante grande tres ó cuatro pedazos de hielo y añádase lo que sigue:*

Bitter—una marca cualquiera . . 2 gotas
Dos rebanadas de naranja.

Procúrese llenar lo que falta del vaso con limonada gaseosa y agréguese una cucharilla de café y de azúcar pulverizado. Como esta bebida fermenta, es necesario servirla apenas esté preparada.

### VERMUT CORRIENTE COCKTAIL.

Boker bitter . . . . . 2 gotas
Vermut . . . . . 1 copa

Echense estos ingredientes en un vaso pequeño, añádase un pedazo de hielo y agítese el contenido; luego, después de haber colocado una rebanada de limón, ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail. —Si se deseara dulce, agréguese media cucharadita de jarabe de goma.

### VERMUT CORRIENTE COCKTAIL MEJORADO.

*Llénese la cuarta parte de un vaso más bien pequeño con pedacitos de hielo y añádase lo que sigue:*

Bitter Angostura . . . . . 2 gotas

Marrasquino . . . . . 2 gotas
Vermut . . . . . 1 copa

Muévase convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con una rebanada de limón.

## VERMUT FRANCES COCKTAIL.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso—uso refresco—y añádase lo siguiente:*

Bitter Angostura . . . . . 1 gota
Bitter Orange . . . . . 2 gotas
Curaçao Fockink . . . . . 2 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Vermut francés . . . . . 1/2 copa
Dry Gin . . . . . 1/2 copa

Agítese despacio el contenido y ofrézcase la bebida.

## VERMUT ITALIANO COCKTAIL.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso bastante grande y añádase lo siguiente:*

Cherri Brandi . . . . . 3 gotas
Curaçao rojo . . . . . 2 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Bitter Orange . . . . . 3 gotas
Vermut *Martini e Rossi* . . . . . 1/2 copa
London Dry Gin . . . . . 1/2 copa

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail—con una cereza en espíritu.

## VERMUT ITALIANO COCKTAIL VARIADO.

*Métase un poco de hielo en un vaso y añádase lo que sigue:*

Cherri Brandi . . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas

Bitter Orange . . . . . 2 gotas
Vermut Cinzano . . . . . 1 copa

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza con espíritu.

## VERMUT NOLLY PRAT COCKTAIL.

*Métanse varios pedacitos de hielo en un vaso bastante grande y añádase cuanto sigue:*

Cherri Brandi . . . . . 4 gotas
Curaçao . . . . . 2 gotas
Bitter Orange . . . . . 3 gotas
Marrasquino . . . . . 4 gotas
Vermut Nolly Prat . . . . . /2 vaso
Coñac . . . . . 1/2 vaso

Agítese el contenido y ofrézcase con una fruta.

## VERMUT NOLLY PRAT COCKTAIL VARIADO.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso bastante grande y agréguese cuanto sigue:*

Cherri Brandi . . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 4 gotas
Curaçao . . . . . 4 gotas
Coñac extra . . . . . 1/2 vaso
Vermut Nolly Prat . . . . . 1/2 vaso

Agítese despacio el contenido y ofrézcase la bebida con cerezas conservadas en Marrasquino.

## VERMUT TURIN COCKTAIL.

*Pónganse dentro de un vaso—uso refresco—varios pedazos de hielo y añádase lo siguiente*

Cherri Brandi . . . . . 3 gotas
Marrasquino de Zara . . . . . 2 gotas
Bitter Orange . . . . . 2 gotas
Old Tom Gin Summer . . . . . 1/2 vaso
Vermut—marca Cinzano . . . . 1/2 vaso

Agítese despacio el contenido y ofrézcase la bebida con una fruta de la época.

## VERMUT TURIN COCKTAIL CON OPORTO.

*Pónganse dentro de un vaso—uso refresco—varios pedacitos de hielo y agréguese lo que sigue:*

Bitter Angostura . . . . 2 gotas
Curaçao . . . . . 3 gotas
Orange . . . . . 3 gotas
Marrasquino . . . . . 3 gotas
Vermut Torino . . . . 1/2 vaso uso cocktail
Oporto . . . . . 1/2 vaso uso cocktail

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida con una fruta en conserva.

## VICTORIA COCKTAIL.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso ó cocktelera de cristal y añádase lo siguiente:*

Chartreuse . . . . . 4 gotas
Crema de Cacao . . . . . 4 gotas
Angostura . . . . . 2 gotas
Jerez añejo . . . . . 1 copa
Champagne . . . . . 1 copa

Agítese muy despacio el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso champagne—con cerezas en conserva.

## VOLLEY COCTAIL.

*Llénense las tres cuartas partes de un vaso bastante grande con hielo desmenuzado y añádase cuanto sigue:*

Bitter de naranja . . . . . 4 gotas
Old Tom Gin . . . . . 1/2 copa
Vermut . . . . . 1/2 copa
Una corteza de limón.

Muévase el contenido, cuélese á continuación en una copa—uso cocktail—y ofrézcase la bebida con una aceituna.

## WALL COCKTAIL.

*Métanse varios pedacitos de hielo en un vaso bastante grande y añádase lo siguiente:*

Cherri Brandi . . . . . 3 gotas
Curaçao rojo . . . . . 2 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Bitter Orange . . . . . 3 gotas
Vermut Cora . . . . . 1/2 copa
London Dry Gin . . . . . 1/2 copa

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail—con una cereza en alcohol.

## WHISSKEY CORRIENTE COCKTAIL.

*Llénese la tercera parte de un vaso con pedacitos de hielo y añádase lo que sigue:*

Bitter Boker . . . . . 2 gotas
Whiskey . . . . . 1 copa

Mézclese el contenido y ofrézcase la bebida con una corteza de limón exprimida.

## WHISKEY CORRIENTE COCKTAIL PERFECCIONADO

*Llénese la tercera parte de un vaso con pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 3 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Ajenjo . . . . . 1 gota
Whiskey americano . . . . . 1 copa
Una corteza de limón.

Muévase el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail.—Si se humedecen los bordes de la copa con un poco de limón, la bebida resulta más agradable.

## WHISKEY DE ESCOCIA COCKTAIL

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso de refresco y añádase:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada

Curaçao . . . . . 4 gotas
Agua destilada . . . . . 1/4 de un vaso
Whiskey de Escocia . . . . 1/3 de un vaso

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza en conserva.

### WHISKEY LONDON COCKTAIL

*Pónganse unos pedacitos de hielo en un vaso—uso refresco—y añádase cuanto sigue:*

Bitter Angostura . . . . . 2 gotas
Curaçao . . . . . 2 gotas
Coñac . . . . . 1 copa
Whiskey . . . . . 1 copa de licor
Vermut . . . . . 1/2 copa de licor

Agítese muy despacio el contenido y ofrézcase con una frutilla conservada en alcohol.

### WHISKEI LONDON COCKTAIL VARIADO.

*Llénense las tres cuartas partes de un vaso bastante grande con pedacitos de hielo y añádase lo siguiente:*

Jarabe de Piña . . . . . 3 gotas
Bitter Boker . . . . . 3 gotas
Marrasquino de Zara . . . . 3 gotas
Coñac—Martell . . . . . 3/4 de una copa

Mézclese el contenido con una cucharilla, pásese luego á una copa—uso cocktail fantasía—pónganse en ella dos ó tres fresas, agréguese una cortecita de limón y unas gotas de champagne y ofrézcase la bebida.

### WORTH COCKTAIL.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un vaso—uso refresco—y añádase lo siguiente:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
Curaçao . . . . . 4 gotas

Agua destilada . . . . . 1/4 de un vaso
Coñac fine Champagne . . . 1/3 de un vaso

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida con una cereza conservada en alcohol.

# COCKTAILS CON HUEVOS

## GINEBRA.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un cocktelera de metal y añádase cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Curaçao Vieux . . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
. . . . . 1 huevo
Ol Tom Gin . . . . . 1 copa

Mézclese muy bien el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso corriente.

## SCOTCH WHISKEY.

*Métanse unos pedacitos de hielo en una cocktelera de metal y añádase lo siguiente:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
. . . . . 1 huevo
Curaçao . . . . . 4 gotas
Whiskey Escocés . . . . . 1 vaso
Agua destilada . . . . . 1 vaso de licor

Mézclese muy bien el contenido hasta que se haya formado una crema espesa y ofrézcase la bebida en un vaso adecuado.

## VINO JEREZ.

*Métanse varios pedacitos de hielo en una cocktelera de metal y añádase cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
. . . . . 1 huevo

Marrasquino . . . . . 3 gotas
Crema cacao . . . . . 2 gotas
Jerez oloroso . . . . . 1 vaso
Agua destilada . . . . . 1 vaso de licor

Mézclese muy bien el contenido hasta que se haya formado una crema espesa y ofrézcase la bebida en un vaso adecuado.

### VINO MARSALA.

Para preparar esta bebida empléense los mismos ingredientes que en los citados en el Vino Jerez, pero sustitúyase la copa de Jerez oloroso por un vaso de Marsala Florio.

### VINO OPORTO.

*Métanse unos pedacitos de hielo en una cocktelera de metal y añádase cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
. . . . . 1 huevo
Curaçao . . . . . 4 gotas
Oporto . . . . . 1 vaso

Agréguese un poquito de agua destilada, mézclese muy bien el contenido hasta que se haya formado una crema espesa y ofrézcase la bebida en un vaso adecuado.

## COOLERS

### GINGER COOLER.

*Váyase echando en un vaso bastante grande lo siguiente:*

Todo el jugo de un limón
Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharadita
Ginger Ale helado . . . . . 1 botella

Mézclese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con frutillas.

### SIDRA COOLER.

*Póngase dentro de un vaso bastante grande un huevo bien batido y añádase cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharadita
Todo el jugo de un limón pequeño.

Llénese lo que falta del vaso con sidra, muévase convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con un dedito de nuez moscada.

## CRUSTAS

### MARTELL CRUSTA.

*Procúrese preparar esta bebida en un vaso grande y empiécese por mondar un limón de la misma manera que una pera, procurando que dicho limón tenga el mismo tamaño de la copa en donde se ha de servir esta preparación, y tápese el interior de la copa con la corteza. Luego, humedézcase el borde con un limón y rocíesele con un poco de azúcar en polvo. En el vaso váyase echando cuanto sigue:*

Jarabe natural . . . . . 3 gotas
Bitter Boker . . . . . 2 gotas
Marrasquino . . . . . 2 gotas
Jugo de limón . . . . . 5 gotas
Coñac Martell . . . . . 1 copita

Mézclese el contenido con una cuchrara, ofrézcase la bebida en la copa con la corteza de limón y añádasele una frutilla de la estación.

### OLD TOM GIN CRUSTA.

*Llénese la mitad de un vaso bastante grande con pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

Jarabe natural . . . . . 3 gotas
Bitter Boker . . . . . 1 gota
Old Tom Gin . . . . . 1 copa
Jugo de limón . . . . . 1 gota
Marrasquino . . . . . 2 gotas

Mézclese el contenido y ofrézcase la bebida en una copa preparada de la misma manera que el Martell Crusta.

### SCOTCH WHISKEY CRUSTA.

*Llénese la mitad de un vaso bastante grande con pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Jarabe simple | 3 gotas |
| Bitter Boker | 1 gota |
| Whiskey | 1 copa |
| Curaçao | 2 gotas |
| Jugo de limón | 1 gota |

Mézclese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida en una copa preparada de la misma manera que el Martell Crusta.

### FANCY CUP.

*Váyase echando en una ponchera lo siguiente:*

| | |
|---|---|
| Jarabe de horchata | 1/2 botella |
| Coñac Martell | 1/4 de botella |
| Marrasquino | 1/8 de botella |
| Ron Jamaica | 1/8 de botella |
| Champagne | 1 botella |
| Agua de Soda | 1 botella |
| Azúcar | 3 onzas |

Dos limones cortados en rebanadas
Dos naranjas cortadas en rebanadas
Varias rebanadas de piña.

Agítese convenientemente el contenido, pásese luego á otra ponchera que contenga hielo desmenuzado hasta su mitad y ofrézcase la bebida en copitas.

### NECTAR CUP.

*Póngase en el fondo de una ponchera la corteza de medio limón dividida en pedacitos y váyase añadiendo lo que sigue:*

| | |
|---|---|
| Azúcar pulverizado | 4 cucharadas |

Todo el jugo de un limón
Marrasquino . . . . . 1 copa grande
Agua de soda . . . . . 2 botellas
Vino tinto . . . . . 2 botellas
Champagne . . . . . 2 botellas

Agítese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida con frutillas de la estación. Con las cantidades precedentes se pueden preparar quince néctares cups.

## VINO CLARETE CUP.

*Disuélvanse en una botella de agua de Apollinaris unos doce terroncitos de azúcar, échese luego dicha agua en una ponchera y váyase añadiendo cuanto sigue:*

Dos rebanadas de limón
Dos rebanadas de naranja
Media piña en rebanadas
Marrasquino . . . . . 2 copas

Agítese convenientemente con un cucharón el contenido y pásese luego á otra ponchera que esté llena hasta la mitad de hielo desmenuzado. Al tiempo de ofrecer la bebida añádase:

Vino clarete . . . . . 4 botellas
Champagne—ó vino espumoso . 1 botella

Se agita de nuevo y se ofrece en copas elegantes con algunas cerecitas.

## VINO CHAMPAGNE CUP.

*Váyase echando en una ponchera cuanto sigue:*

Curaçao . . . . . 1 litro
Coñac . . . . . 1 litro
Tokay . . . . . 1 litro
Chartreuse . . . . . 1/2 litro
Toronjil . . . . . 6 ramitas
Cinco rebanadas de naranja
Jarabe de piña . . . . . 2 copas —

Dos rebanadas de limón
Agua de Apollinaris . . . . 4 botellas

Mézclese el contenido, tápese la ponchera, déjesela en reposo unas dos horas y luego pásese esta mezcla á otra ponchera añadiendo los siguientes ingredientes:

Fresas . . . . . 460 gramos
Varias rebanadas de piña
Champagne . . . . . 6 botellas

Métase la ponchera en un recipiente que contenga hielo desmenuzado, añádase azúcar pulverizado y, después de haber agitado de nuevo la mezcla, ofrézcase la bebida en copas bastantes grandes.

## DAISIES

### JAMAICA DAISY.

*Llénese la mitad de un vaso con hielo desmenuzado y añádase lo que sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 4 gotas
Curaçao cordial . . . . . 3 gotas
Coñac . . . . . 1 copita
Ron Jamaica . . . . . 2 gotas
Todo el jugo de medio limón.

Mézclese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail—después de haberla llenado de agua seltz.

### OLD TOM GIN DAISY.

*Llénese la tercera parte de un vaso con hielo picado y añádase lo siguiente:*

Jarabe de naranja . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 3 gotas
Old Tom Gin . . . . . 1 copita
Todo el jugo de medio limoncito.

Mézclese el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail—después de haberla llenado de agua de Apollinaris ó de Seltz.

### RON SANTA CRUZ DAISY.

*Llénese la tercera parte de un vaso con hielo desmenuzado y agréguese lo que sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 4 gotas
Marrasquino . . . . . 3 gotas
Todo el jugo de medio limón
Ron Santa Cruz . . . . . 1 copa

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail—después de haberla llenado con agua de Apollinaris ó de Seltz.

### VINO WHISKEY DAISY.

*Llénese la tercera parte de un vaso con hielo desmenuzado y añádase lo que sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 3 gotas
Jarabe de naranja . . . . . 2 gotas
Whiskey . . . . . 1 copa
Todo el jugo de medio limón.

Mézclese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail—después de haberla llenado con agua de Apollinaris ó de Seltz.

## EGG NOGGS

### EGG NOGG CORRIENTE.

*Váyase echando en un vaso bastante grande cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Un huevo crudo
Coñac dos botellas y media
Ron Santa Cruz . . . . . 1/2 copa
Un poquito de hielo desmenuzado

Procúrese llenar lo que falta del vaso con leche

bien fresca y muévase el contenido hasta que todo él esté bien mezclado. Retírese luego el hielo y ofrézcase la bebida en una copa con un poquito de nuez moscada. Si se desea, se puede echar una copa de coñac ó de ron solamente en vez de las dos citadas en la fórmula.

### EGG NOGG FAMILIAR.

*Váyase echando en una ponchera cuanto sigue*:

Veinte yemas de huevo bien batidas
Coñac . . . . . 2 1/2 botellas
Ron Santa Cruz . . . . . 1/2 botella
Azúcar . . . . . 2 libras

A continuación bátanse las clarlas de los 20 huevos, cuyas yemas ya se han batido, en un recipiente aparte hasta que hayan formado espuma; luego, agítese el contenido de la ponchera; váyase echando después muy despacito siete litros de leche procurando que esta no se mezcle con las yemas de huevo, rocíese la preparación con nuez moscada, arréglese la superficie de la misma con las claras batidas y adórnese la ponchera con azúcares de colores. Hecho todo esto, enfríese en un recipiente con hielo y ofrézcase la bebida.

### EGGG NOGG HOT.

Se prepara como el precedente, sólo que, en vez de meterlo en un recipiente helado, se mete en un depósito que contenga agua hirviendo.

### JEREZ EGG NOGG.

*Váyase echando en un vaso bastante grande lo siguiente*:

Azúcar pulverizado una cucharada y media
Un huevo crudo
Hielo . . . . . 3 pedacitos
Vino Jerez . . . . . 2 copas

Váyase llenando el vaso de leche cruda y muévase el contenido hasta que el huevo esté muy bien mezclado con los demás ingredientes Retírese el hielo, floréese con un poquito de nuez moscada la preparación y ofrézcase.

## MARILAND EGG NOGG.

*Váyase echando en un vaso bastante grande cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Azúcar pulverizado . . . . . | 1 cucharada |
| Una yema de huevo | |
| Un poco de nuez moscada | |

Después de haber batido bien estos ingredientes, añádase:

| | |
|---|---|
| Coñac . . . . . | 1/2 copa |
| Ron Santa Cruz . . . . . | 1/2 copa |
| Madera . . . . . | 1 copa |
| Hielo . . . . . | 3 pedazos |

Procúrese llenar lo que falta del vaso con leche y mézclese con fuerza el contenido, luego floréese con un dedito de nuez moscada la superficie y ofrézcase la bebida con una cañita de paja.

## ROYAL EGG NOGG.

*Vápase echando en un vaso bastante grande cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Azúcar pulverizado . . . . . | 1 cucharada |
| Un huevo crudo | |
| Hielo . . . . . | 1/3 del vaso |
| Coñac . . . . . | 1 copa |
| Ron Jamaica . . . . . | 1/2 copa |

Procúrese llenar lo que falta del vaso con leche, mézclese muy bien el contenido, rocíese la superficie con un dedito de nuez moscada y ofrézcase la bebida.

# FIXES

## MARTELL FIX.

*Váyase echando en un vaso mediano cuanto sigue:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharadita
Curaçao . . . . . 3 gotas
Coñac Martell . . . . . 1 copa
El jugo de un cuarto de limón

A continuación llénense las dos terceras partes del vaso con pedacitos de hielo, mézclese muy bien el contenido y, después de haberlo adornado con cortecitas de limón, ofrézcase la bebida.

## OLD TOM GIN FIX.

*Disuélvase una cucharadita de azúcar en un poquito de agua, échese luego dicha agua en un vaso pequeño y añádasele cuanto sigue:*

Jarabe de cereza . . . . . 2 gotas
Old Tom Gin . . . . . 1 copita
El jugo de un cuarto de limón.

Procúrese llenar las dos terceras partes del vaso con hielo desmenuzado, agítese muy bien el contenido y, después de haberlo adornado con frutillas de la estación, ofrézcase la bebida.

## RON SANTA CRUZ FIX.

*Después de haber llenado las dos terceras partes de un vaso bastante grande con hielo desmenuzado, añádase, además de una cucharadita de azúcar disuelta en poca agua, cuanto sigue:*

Curaçao . . . . . 2 gotas
El jugo de un cuarto de limón
Ron Santa Cruz . . . . . 1 copa

Agítese muy bien el contenido, adórnese con media rebanada de naranja y trocitos de piña y ofrézcase la bebida.

### SCOTCH WHISKEY FIX.

*Llénese las dos terceras partes de un vaso bastante grande con hielo desmenuzado y añádase lo que sigue:*

El jugo de medio limón
Whiskey escocés (1) . . . . 1 copa

Mézclese bien el contenido, adórnese el vaso con media rebanada de naranja y trocitos de piña y ofrézcase la bebida.

(1) Si se desea se puede sustituir el Whiskey Escocés por el Americano.

## FIZZES

### ARGENTEO FIZZ.

*Métanse varios pedacitos de hielo en una cocktelera elegante y añádase cuanto sigue:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharadita
La clara de un huevo
Old Tom Gin . . . . . 1 copa
Jugo de limón . . . . . 3 gotas

Mézclese muy bien el contenido, y ofrézcase la bebida en una copa fantasía, después de haberla llenado de agua de Seltz.

### AUREO FIZZ.

*Métanse unos pedacitos de hielo en una cocktelera y añádase cuanto sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
La yema de un huevo
Old Tom Gin . . . . . 1 copa
Jugo de medio limoncito.

Mézclese muy bien el contenido y ofrézcase la bebida en copa de fantasía, después de haberla llenado con agua de Seltz.

### CONAC FIZZ.

*Métanse unos pedacitos de hielo en una cocktelera mediana y agréguese cuanto sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharadita
Jugo de medio limón
Coñac—vieux ó Martell . . . 1 copa

Procúrese llenar lo que falta del vaso con agua de Apollinaris ó de Seltz, mézclese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida.

### GINEBRA FIZZ.

*Métanse unos pedacitos de hielo en un cocktelera mediana y añádase lo siguiente:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
El jugo de medio limón
Old Tom Gin . . . . . 1 vaso

Llénese el vaso con agua de seltz, mézclese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida.

### GLORIA FIZZ.

*Métanse unos pedacitos de hielo en una cocktelera y añádase lo que sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
El jugo de medio limón
La clara de un huevo
Crema Cacao . . . . . 2 gotas
Whiskey Escocés ó Irlandés . 1 vaso

Llénese la copa con agua de Seltz, mézclese bien y ofrézcase la bebida.

### RON FIZZ.

*Métase un poquito de hielo en una cocktelera mediana y agréguese lo siguiente:*

El jugo de medio limoncito
Ron Santa Cruz . . . . . 1 copa

Procúrese llenar el vaso con agua de Apollinaris ó de Seltz y ofrézcase la bebida.

### SCOTT WHISKEY FIZZ.

*Métase un poquito de hielo en una cocktelera mediana y añádase lo que sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
El jugo de medio limoncito
Whiskey Escocés ó Americano . 1 copa

Procúrese llenar el vaso con agua de Seltz, mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida.

## FLIPS

### CONAC FLIP CALIENTE.

*Váyase echando en un vaso grande caliente, además de una cucharada de azúcar disuelta en un poco de agua caliente, lo siguiente:*

Coñac . . . . . 1 copa
La yema de un huevo fresco

Mézclese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso mediano que se llenará con agua hirviendo y se rociará con un poco de nuez moscada.

### CONAC FLIP FRIO.

*Disuélvase una cucharadita de azúcar pulverizado en un poco de agua, échese este jarabe en un vaso bastante grande y váyase añadiendo lo que sigue:*

Coñac . . . . . 1 copa

Un huevo crudo
Dos pedazos de hielo.

Agítese muy bien el contenido y ofrézcase la bebida en una copa de Bordeaux con un dedito de nuez moscada por encima .

## GINEBRA FLIP CALIENTE.

*Deshágase una cucharada de azúcar en un poco de agua caliente, échese este jarabe en un vaso bastante grande caliente y añádase cuanto sigue:*

Ginebra de Holanda . . . . 1 copa
La yema de un huevo.

Mézclese convenientemente el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso mediano que se llenará con agua hirviendo y cuya superficie se rociará con un dedito de nuez moscada.

## GINEBRA FLIP FRIO.

*Disuélvase una cucharadita de azúcar pulverizado en un poco de agua, échese este jarabe en un vaso bastante grande y añádase cuanto sigue:*

Old Tom Gin . . . . . 1 copa
Un huevo crudo.
Dos pedazos de hielo.

Agítese bien el contenido y ofrézcase la bebida en copa Bordeaux, después de haber rociado la superficie con un dedito de nuez moscada.

## GINGER FLIP.

*Váyase echando en un vaso bastante grande cuanto sigue:*

Un huevo batido
El jugo de un limón
Azúcar pulverizado . . . . . 1/2 cucharada
Ginger Ale Ross—frío—el resto del vaso.

Mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida.

## JEREZ FLIP.

*En un vaso grande échese cuanto sigue*:

Un huevo crudo
Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharadita
Vino Jerez . . . . . 1 copa
Tres pedacitos de hielo.

Agítese bien el contenido y ofrézcase la bebida en copa de Bordeaux.

## OPORTO FLIP.

*Váyase echando en un vaso grande cuanto sigue*:

Un huevo crudo
Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharadita
Oporto . . . . . 1 copa grande
Tres pedacitos de hielo.

Agítese bien el contenido y ofrézcase la bebida en copa Bordeaux.

## RON JAMAICA FLIP CALIENTE.

*Disuélvase una cucharada de azúcar en un poco de agua caliente, échese este jarabe en un vaso grande caliente y añádase cuanto sigue*:

Ron Jamaica . . . . . 1 copa
La yema de un huevo.

Mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso mediano, después de haberlo llenado con agua hirviendo y haberlo rociado con un dedito de nuez moscada.

## RON JAMAICA FLIP FRIO.

*Después de haber disuelto una cucharadita de azúcar pulverizado en un poco de agua fría, añádase lo siguiente*:

Ron Jamaica . . . . . 1 copa
Un huevo crudo
Dos pedazos de hielo.

Agítese bien el contenido y ofrézcase la bebida en copa de Bordeaux con un poco de nuez moscada por encima.

### SCOTCH WHISKEY FLIP CALIENTE.

*Después de haber disuelto una cucharada de azúcar en un poco de agua caliente, échese este jarabe en un vaso grande caliente y añádase cuanto sigue:*

Whiskey Escocés ó Americano 1 copa
La yema de un huevo.

Mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso mediano, después de haberlo llenado con agua hirviendo y haberlo rociado con un dedito de nuez moscada.

### SCOTCH WHISKEY FLIP FRIO.

*Disuélvase una cucharadita de azúcar pulverizado en un poco de agua, échese este jarabe en un vaso grande y añádase lo que sigue:*

Whiskey Scotch ó Americano 1 copa
Un huevo crudo y dos pedazos de hielo.

Agítese bien el contenido y ofrézcase la bebida en copa Bordeaux con un dedito de nuez moscada por encima.

## GROGS

### AMERICAN GROG.

*En un vaso grande váyase echando cuanto sigue:*

Ron . . . . . 1/4 de litro
Coñac Martell . . . . . 1/4 de litro
Jarabe natural . . . . . 1/4 de litro
Té negro . . . . . 1/4 de litro
Curaçao . . . . . 1 copa

Después de haber mezclado bien los ingredientes, llénese la mitad del vaso con agua caliente, póngase luego á hervir el contenido y ofrézcase la bebida con una rebanada de limón y una cucharilla.

### GROG CORRIENTE.

*Váyase echando en un vaso—uso grog—cuanto sigue*:

Azúcar disuelto en agua caliente 2 cucharadas
Coñac . . . . . 1 copa
Una rebanada de limón.

Llénese el vaso con agua caliente y ofrézcase la bebida con una cucharilla.

### RON GROG.

*Echese en un vaso—uso grog—cuanto sigue*:

Azúcar pulverizado . . . . . 2 cucharadas
Ron Jamaica . . . . . 1 copa

Después de haber llenado el vaso con agua caliente, ofrézcase la bebida con una cucharilla.

## JULEPS

### GINEBRA JULEP.

*Váyase echando en un vaso grande cuanto sigue*:

Azúcar en polvo . . . . . 1 cucharada
Dos cucharadas y media de agua para disolver el azúcar
Old Tom Gin . . . . . 1 copa
Cuatro ramitas bien exprimidas de yerbabuena

Llénese el vaso con hielo desmenuzado, mézclese el contenido con una cuchara y ofrézcase la bebida con cañitas de paja.

### MENTA JULEP.

Disuélvase una cucharada de azúcar en polvo en dos y media de agua; tritúrense luego cuatro rami-

tas de yerbabuena con el fin de extraer bien su jugo; pónganse dichas ramitas, así como el azúcar disuelto, dentro de un vaso grande; échese luego en él una copa y media de coñac y llénese á continuación con hielo desmenuzado; después sáquense las ramitas y colóquense entre el hielo con los cabos hacia abajo de manera que las hojas salgan á la superficie en forma de un ramo de flores; añádanse varias cerezas y dos rebanaditas de naranja y, después de haber rociado la bebida con unas gotas de ron, ofrézcase con cañitas de paja.

## MENTA FUERTE JULEP.

*Váyase poniendo dentro de un vaso grande cuanto sigue*:

Yerbabuena . . . . . 12 ramitas
Azúcar disuelto . . . . . 1 cucharadita
Coñac . . . . . 3/4 de copa
Aguardiente . . . . . 3/4 de copa

Llénese el vaso con hielo desmenuzado; mézclese el contenido con una cuchara, pero sin triturar las 12 ramitas y ofrézcase la bebida. Si se desea se puede sustituir el coñac por el whiskey.

## PINA JULEP.

*Métase en un recipiente de cristal cuanto sigue*:

Todo el jugo de dos naranjas
Jarabe de grosella . . . . . 1 vaso
Marrasquino . . . . . 1 vaso
Old Tom Gin . . . . . 1 vaso
Una botella de á cuarto Mosela espumoso.

Móndese una piña y divídase en rebanadas y échense dichas rebanadas en el recipiente; añádase hielo y ofrézcase la bebida en copas adecuadas que se adornarán con cerezas.

### SCOTCH WHISKEY JULEP.

Esta bebida se prepara de la misma manera que el Menta Julep, sólo que el coñac se substituye por el whiskey y se suprimen las frutas.

### VINO CHAMPAGNE JULEP.

*Métase dentro de un vaso grande lo siguiente:*
Azúcar . . . . . 1 pedacito
Una ramita bien exprimida de yerbabuena.
Váyase echando muy despacio el champagne moviendo al mismo tiempo el contenido. Adórnese el vaso con naranja, cerezas ó uvas y ofrézcase la bebida.

## LIMONADAS

### LIMONADA CORRIENTE.

*Váyase echando en un vaso—uso refresco—cuanto sigue:*
El jugo de medio limón grande
Una cucharada y media de azúcar pulverizado
Naranja . . . . . 3 pedazos
Llénese la mitad del vaso con hielo desmenuzado y lo que falta de agua; rocíese con jarabe de grosella, adórnese con frutas de la época y ofrézcase la bebida con una cañita de paja.

### CHERRI CORDIAL LIMONADA.

*Llénense las tres cuartas partes de un vaso—uso refresco—con hielo desmenuzado y añádase cuanto sigue:*
Jarabe natural . . . . . 1 copa
El jugo de medio limón
Cherri Cordial . . . . . 1 copita
Llénese lo que falta del vaso con agua de Saltz,

mézclese perfectamente el contenido y, después de haberlo adornado con frutas de la estación, ofrézcase la bebida.

### LIMONADA FAMILIAR.

*Después de haber frotado las cortezas de 12 limones en dos libras de azúcar, hasta que éste absorba todo el zumo, pónganse con lo que queda de azúcar en un recipiente y váyase echando en él cuanto sigue:*

El jugo de 12 limones (1)
Tres litros de agua hirviendo.

Una vez disuelto el azúcar, cuélese la limonada y ofrézcase la bebida apenas se haya enfriado. Si se desea mejorar esta preparación no hay más que añadirla las claras de cuatro huevos bien batidas. Con las cantidades aquí citadas se preparan cuatro botellas.

### LIMONADA A LA FRANCESA.

*Llénese la mitad de un vaso—uso refresco—con hielo desmenuzado y añádase lo siguiente:*

El zumo de un limón
Jarabe natural . . . . . 1 copa

Procúrese llenar el vaso con agua; mézclese bien el contenido y, después de haberlo adornado con dos rebanaditas de limón, ofrézcase la bebida con cañitas de paja.

### LIMONADA CON HORCHATA.

*Llénese la mitad de un vaso—uso refresco—con hielo desmenuzado y añádase lo siguiente:*

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Jugo de limón . . . . . 1 copita
Jarabe de Horchata . . . . 1 copita y media

(1) Apártense las semillas del jugo.

Procúrese llenar el vaso con agua; mézclese bien el contenido y, después de haberlo adornado con frutas, ofrézcase la bebida.

## LIMONADA CON HUEVO.

*Llénense las tres cuartas partes de un vaso—uso refresco—con hielo desmenuzado y añádase lo que sigue:*

Un huevo fresco
Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
El jugo de un limón.

Después de haber llenado el vaso con agua, mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida rociada con un dedito de nuez moscada.

## LIMONADA CON JEREZ.

*Llénese la mitad de un vaso—uso refresco—con hielo desmenuzado y añádase lo siguiente:*

Una cucharada de azúcar pulverizado disuelto en poca agua
Jugo de limón . . . . . 1 copita
Jerez pálido . . . . . 1 copita y media

Procúrese llenar el vaso con agua; mézclese bien el contenido, adórnesele con frutillas y ofrézcase la bebida.

## LIMONADA CON MEDOC.

*Después de haber llenado la mitad de un vaso—uso refresco—con hielo desmenuzado, añádase lo siguiente:*

Jugo de limón . . . . . 1 copita
Vino Medoc . . . . . 1 copa grande

Llénese lo que falta del vaso con agua y ofrézcase la bebida.

## LIMONADA CON AGUA MINERAL.

*Métanse cuatro trocitos de hielo en un vaso—uso refresco—y agréguese lo que sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharada
Jugo de limón . . . . . 1 copita

Llénese el vaso con agua mineral—cualquier marca,—mézclese bien y ofrézcase la bebida.

## NECTAR LIMONADA.

*Métanse dos pedazos de hielo en un vaso—uso refresco—y añádase lo siguiente:*

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Bicarbonato de sosa . . . . 1 cucharadita

Llénense las tres cuartas partes del vaso con agua de Seltz, mézclese bien con una cucharilla y bébase durante la efervescencia.

## RHIN LIMONADA.

*Llénese hasta la tercera parte de un vaso—uso refresco—con hielo desmenuzado y añádase lo siguiente:*

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharada
Todo el ugo de un limón

Lo que falta del vaso llénese con vino del Rhin, mézclese bien el contenido y, después de haberlo adornado con frutas de la estación, ofrézcase la bebida.

## LIMONADA CON SELTZ.

*Métanse cinco pedazos de hielo en un vaso—uso refresco—y añádase lo que sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
El jugo de medio limón.

Llénese el vaso con agua de Seltz y, después de haberlo mezclado bien, ofrézcase la bebida.

### NARANJADA.

*Métanse en un vaso—uso refresco—varios pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

Todo el jugo de una naranja
Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
Una corteza de limón

Llénese el vaso con agua de Seltz, mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida con cañitas de paja.

## PONCHES

### PONCHE DE ARRACH DE BATAVIA.

*Váyase echando en un vaso mediano cuanto sigue:*

Todo el jugo de medio limón
Arrach de Batavia . . . . . 1 copita
Ron Jamaica . . . . . 1 copa
Una rebanada de piña.

Procúrese llenar el vaso con hielo desmenuzado; mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida con cerezas y pajitas de caña.

### PONCHE DE ARRACH DE BATAVIA FANTASIA

*Este ponche se prepara con los ingredientes que siguen:*

Azúcar . . . . . 1/2 libra
Tres naranjas grandes
Agua caliente . . . . . 1 botella
Arrach de Batavia . . . . . 1/3 de botella
Vino tinto francés . . . . . 1 botella

Después de haber pelado las naranjas, extráigase el jugo de las mismas, cuélese dicho zumo por medio de una tela en la que se habrá puesto el azúcar y agréguese las cortezas de naranja; luego vacíese el agua caliente y el arrach, añádase el vino, mézclese el contenido y ofrézcase la bebida. Si se deja

enfriar el ponche, adquiere un sabor más agradable, cuyo sabor mejora con el tiempo. Si se desea puede sustituirse el vino tinto por el blanco, pero nosotros aconsejamos el primero.

## PONCHE DE ARRACH DE BATAVIA MEJORADO.

*Echese en una ponchera cuanto sigue:*

Arrach de Batavia . . . . . 2 copas
Ron Jamaica . . . . . 3 copas
Todo el jugo de dos limones
Agua . . . . . 6 copas
Azúcar disuelto en agua caliente.

Agítese el contenido y ofrézcase la bebida. Con estas cantidades se obtienen tres vasos grandes de ponche.

## PONCHE DE CATAWBA

*Echese en una ponchera cuanto sigue:*

Catawba espumoso . . . . . 2 botellas
Isabella . . . . . 2 botellas
Vino Sauterne . . . . . 1 botella
Marrasquino . . . . . 2 copas
Curaçao . . . . . 2 copas

En la época de las fresas se le puede dar sabor con dicho fruto; en otra época cualquiera pueden añadirse unas gotas de esencia de naranja ó vainilla.

## PONCHE DE CONAC.

*Echese en una copa grande lo siguiente:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharadita
Jarabe de grosella . . . . . 1 cucharadita
Coñac . . . . . 1 copa
Ron Jamaica . . . . . 1/2 copa
Todo el jugo de medio limón.

Añádanse dos rebanadas de naranja y una de piña; luego llénese el vaso de hielo desmenuzado, mézclese bien y ofrézcase la bebida con cerezas y una cañita de paja.

### PONCHE DE CONAC MEJORADO.

*Echese en una copa grande lo siguiente:*

| | |
|---|---|
| Coñac | 1 copa |
| Curaçao | 1 cucharadita |
| Acido acético | 1 gota |
| Jarabe natural | 2 cucharaditas |
| Jarabe de fresa | 1 cucharadita |
| Agua | 1/8 de botella |

Añádanse dos ó tres rebanaditas de limón; mézclese bien y, después de haber adornado la copa con una rebanada de manzana, ofrézcase la bebida con hielo. En invierno puede sustituirse el hielo por agua caliente.

### PONCHE DE CONAC CON RON.

*Váyase echando e nuna ponchera cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Agua | 4 botellas |
| Coñac | 3 botellas |
| Ron Jamaica | 1 botella |
| Azúcar | 1 libra y media |
| Todo el jugo de seis limones | |
| Las rebanadas de tres naranjas | |
| Todos los pedacitos de una piña | |
| Curaçao | 1 copa |
| Jarabe de grosella | 2 copas |
| Mucho hielo. | |

Mézclese el contenido y ofrézcase la bebida. Con estas cantidades se puede servir á veinte personas.

### PONCHE DE CURAÇAO

*Echese en un vaso grande cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Azúcar pulverizado | 1 cucharada |
| Coñac | 1 copa |

Ron Jamaica . . . . . 1/4 de copa
Curaçao . . . . . 1/2 copita
Todo el jugo de medio limón.

Después de haber llenado el vaso con hielo desmenuzado, mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida con frutas de la época.

## PONCHE DE CHAMPAGNE.

*Echese en una ponchera cuanto sigue:*

Champagne . . . . . 1 botella
Azúcar en polvo . . . . . 3 cucharadas
Todo el jugo de un limón
Jarabe de fresa ó de grosella . 1 copita

Añádanse dos rebanadas de piña en pedacitos, adórnese con frutas y ofrézcase la bebida en copas de champagne. Con las cantidades aquí citadas se prepara una botella de ponche; así es que si se desea el doble, el triple, etc., no hay más que duplicar ó triplicar dichas cantidades.

## PONCHE DORE.

*Váyase echando en un vaso grande cuanto sigue:*

Coñac . . . . . 1 copita
Ron Jamaica . . . . . 1/2 copita
Whiskey americano . . . . 1/2 copita
Azúcar disuelto en poca agua 1 cucharada

Añádase una rebanada de limón; llénese el vaso con hielo desmenuzado y, después de haberlo adornado con cerezas ó pedacitos de naranja, ofrézcase la bebida con una cañita de paja.

## ENGLISCH PUNCH.

*Echese en un recipiente cuanto sigue:*

Agua . . . . . 2 botellas
Leche . . . . . 1 botella

Luego échese en otro recipiente una botella de ron

añejo Jamaica y dos de coñac y después de haber mezclado bien estos ingredientes, agréguense á la leche moviendo durante un rato todo el contenido. Déjese la mezcla en reposo durante una hora y cuando se vaya á embotellar este ponche, fíltrese por medio de un papel secante.

## PONCHE DE GINEBRA.

*Váyase echando en un vaso grande cuanto sigue:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharadita
Jarabe de grosella . . . . . 1 cucharadita
Ginebra de Holanda . . . . 1 copa y media
Todo el jugo de medio limoncito
Una rebanada de naranja.
Una rebanada de piña
Marrasquino . . . . . 2 gotas

Después de haber llenado el vaso con hielo desmenuzado, mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida con cerezas.

## PONCHE IDEAL.

*En un vaso grande échese cuanto sigue:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharada
Jarabe de grosella . . . . . 1 cucharada
Ron Jamaica . . . . . 1 copa
Coñac . . . . . 1/2copa
Curaçao . . . . . 1 cucharadita
Todo el jugo de medio limón.

Llénese el vaso con hielo desmenuzado; mézclese bien el contenido; rocíese la superficie con unas gotitas de Oporto y, después de haberlo adornado con frutas, ofrézcase la bebida con una cañita de paja.

## PONCHE IMPERIAL.

*Echese en una ponchera cuanto sigue:*

Vino tinto . . . . . 1 botella

Agua de Soda . . . . . 1 botella
Cuatro cucharadas de azúcar disuelto en poca agua de soda
Nuez moscada en polvo . . 1/4 de cucharadita
Marrasquino . . . . . 1 copita
Hielo . . . . . 1/2 libra
Cuatro rebanadas de piña
Agítese el contenido y ofrézcase la bebida.

## PONCHE DE JEREZ.

*Echese en un vaso lo siguiente*:
Jerez . . . . . 2 copitas
Azúcar en polvo . . . . . 1 cucharadita
Añádanse una rebanada de naranja y una de limón; llénese el vaso con hielo desmenuzado; mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida con una cañita de paa.

## PONCHE DE LECHE.

*Echese en un vaso grande cuanto sigue*:
Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Coñac . . . . . 1 copa
Ron Santa Cruz . . . . . 1/2 copa
Un pedacito de hielo.
Procúrese llenar el vaso con leche; mézclese bien el contenido y, después de haber rociado la superficie con un dedito de nuez moscada, ofrézcase la bebida.

## PONCHE DE LECHE AROMATICO.

Se prepara con los ingredientes citados en la fórmula anterior y con unas cinco gotas de tintura aromática.

## PONCHE DE LECHE CALIENTE.

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Coñac . . . . . 1 copa
Ron Santa Cruz . . . . . 1/2 copa

Después de haber echado estos ingredientes en un vaso grande, llénese dicho vaso con leche caliente; mézclese bien el contenido y ofrzcase la bebida con un dedito de nuez moscada por encima.

## PONCHE DE LECHE Y HUEVO.

*Echese en un vaso grande cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Coñac . . . . . 1 copa
Ron Santa Cruz . . . . . 1/4 de copa
Un huevo crudo
Un pedacito de hielo.

Después de haber llenado el vaso con leche, mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida.

## PONCHE DE MARRASQUINO.

*Echese en un vaso grande lo siguiente:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharadita
Coñac . . . . . 1 copa
Arrach de Batavia . . . . 2 gotas
Marrasquino . . . . . 1/2 copita
Todo el jugo de medio limoncito.

Después de haber llenado el vaso con hielo picado, mézclese bien el contenido, adórnese con frutas y ofrézcase la bebida con cañitas de paja.

## MILITARY PUNCH.

*Echese en un vaso grande lo siguiente:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharadita
El jugo de la cuarta parte de un limón
Coñac . . . . . 1 copa
Jerez . . . . . 1 copa
Jarabe de grosella . . . . 1 gota

Procúrese llenar el vaso con hielo desmenuzado; mézclese muy bien el contenido; adórnesele con pedacitos de piña, naranja y cerezas, y ofrézcase la bebida.

## PONCHE PATRIA.

*Métase dentro de una ponchera cuanto sigue:*
Cuatro naranjas rebanadas
Una piña en rebanadas.
Echese encima una botella de coñac y déjese la mezcla en reposo durante dos horas. Al tiempo de servir añádase el champagne, cuya cantidad, en este caso, será de tres botellas. Con estas proporciones se preparan diez ponches.

## PONCHE PORTUGAL.

*Echese en un vaso grande cuanto sigue:*
Azúcar en polvo . . . . . 1/2 cucharada
Jarabe de grosella . . . . . 1/2 cucharada
Jugo de limón . . . . . 2 gotas
Oporto . . . . . 1 copa y media
Llénese el vaso con hielo picado; mézclese bien y ofrézcase la bebida, después de haberla adornado con frutas, con una cañita de paja.

## PONCHE REAL.

*Echese en una ponchera cuanto sigue:*
Té verde caliente . . . . . 1/2 botella
Coñac . . . . . 1/4 de botella
Ron Jamaica . . . . . 1/4 de botella
Curaçao . . . . . 1 copa
Arrach de Batavia . . . . 1 copa
Todo el jugo de dos limas
Una rebanada de limón.
Añádase azúcar según el gusto y un cuarto de libra de gelatina de pata de ternera y ofrézcase la bebida lo más caliente posible.

## PONCHE DE RON.

*Echese en una ponchera lo siguiente:*
Ron añejo Santa Cruz . . . 1/2 botella
Ron añejo Jamaica . . . . 1/2 botella

Dos botellas y media de agua.
Agréguese azúcar y jugo de limón según el gusto y ofrézcase la bebida en vasos adecuados.

## PONCHE DE RON Y MARRASQUINO.

*Colóquese una ponchera dentro de un recipiente lleno de hielo y échese en ella cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Ron Jamaica | 1 botella |
| Marrasquino | 1/2 botella |
| Seis limones rebanados | |

Añádase azúcar según el gusto, mézclese bien el contenido y, cuando la preparación esté perfectamente helada, añádase el contenido de cinco botellas de champagne, varias rebanadas de naranja y limón y ofrézcase la bebida. Con estas cantidades se preparan veinte ponches.

## PONCHE DE RON MEDFORD Y JAMAICA.

*En un vaso grande échese cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Jarabe natural | 1 cucharadita |
| Ron Medford | 1 copa y media |
| Ron Jamaica | 1 copita |
| Jugo de limón | 3 gotas |

Divídase una rebanada de naranja en cuatro partes y añádanse estos pedazos á la mezcla. Llénese de hielo el vaso, mézclese bien y ofrézcase la bebida con una cañita de paja.

## PONCHE DE RON SANTA CRUZ.

*En un vaso grande échese lo siguiente:*

| | |
|---|---|
| Jarabe natural | 1 cucharada |
| Ron Santa Cruz | 1 copa |
| Ron Jamaica | 1/4 de copa |
| Jugo de limón | 3 gotas |

Añádase una rebanada de naranja; llénese de hielo desmenuzado el vaso; mézclese bien el contenido; adórnese con cerezas y ofrézcase la bebida.

## PONCHE DE RON SANTA CRUZ Y CONAC.

*En un vaso grande échese lo que sigue:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharadita
Ron Santa Cruz . . . . . 1 copa
Coñac . . . . . 1/2 copa
Todo el jugo de medio limón.

Añádase una rebanada de naranja y otra de piña; llénese de hielo picado el vaso; mézclese bien el contenido; adórnesele con rebanadas de lima y ofrézcase la bebida con una cañita de paja.

## PONCHE SAUTERNE.

*En un vaso bastante grande échese lo siguiente:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharadita
Una rebanada de piña
Una rebanada de naranja
Una rebanada de limón.

Llénense las dos terceras partes del vaso con pedacitos de hielo y lo que falta de vino; mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida con cerezas.

## PONCHE SECO.

*En una ponchera échese lo que sigue:*

Una libra y media de azúcar disuelto en agua
Coñac . . . . . 8 botellas
Agua . . . . . 4 botellas
Té verde bien cargado . . . . 2 botellas
Ron Jamaica . . . . . 1/2 botella
Curaçao . . . . . 1/4 de botella
Todo el jugo de seis limones.

Agítese bien el contenido y cuélese añadiendo más ó menos azúcar y limón, según el gusto; luego embotéllese y pónganse las botellas en hielo durante cuatro días.

## STUDENT PUNCH.

*En una ponchera échese lo siguiente:*

| | |
|---|---|
| Coñac | 1/2 botella |
| Ron añejo Jamaica | 1/2 botella |
| Jugo de naranja | 1 botella |
| Jerez | 1/4 de botella |
| Capaillaire | 1 botella |
| Agua caliente | 2 botellas |
| Gelatina | 6 vasos |

Seis limones y cuatro naranjas dulces.

Disuélvase la cantidad necesaria de azúcar en agua caliente y agréguese dicha agua á la mezcla; agítese ésta y, después de haberla dejado reposar durante veinte minutos, ofrézcase la bebida.

## TEA PUNHC.

*Téngase preparado, además de un recipiente de metal bien caliente, cuanto sigue:*

| | |
|---|---|
| Coñac | 1/4 de botella |
| Ron | 1/4 de botella |
| Azúcar disuelto en agua | 1/4 de libra |
| Té verde superior | 1 onza |
| Agua hirviendo | 1 botella |

Un limón grande.

Empiécese por preparar la infusión del té en el agua; váyase echando en el recipiente de metal caliente el coñac, el ron, el azúcar ya disuelto y todo el jugo del limón; pero procúrese antes extraer el zumo de la corteza del limón frotándola bien con el azúcar. Póngase esta mezcla del recipiente de metal en el fuego, échese lentamente el té, moviendo al mismo tiempo con una cuchara el contenido y, después de haber dejado esta preparación sobre el fuego un poco de tiempo, ofrézcase muy caliente en vasos apropiados.

## PONCHE DE VAINILLA.

*En un vaso grande échese cuanto sigue:*

Azúcar en polvo . . . . . 1 cucharada
Coñac . . . . . 1 copa
El jugo de un cuarto de limón.

Después de haber llenado el vaso de hielo picado, mézclese bien el contenido, adórnesele con dos rebanaditas de limón y, después de haberle añadido unas gotas de esencia de vainilla, ofrézcase la bebida con un tubo de cristal.

## PONCHE DE VINO CLARETE.

*Después de haber llenado las dos terceras partes de un vaso grande con pedacitos de hielo, añádasele lo que sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Una rebanada de limón
Una rebanada de naranja.

Lo que falta del vaso llénese de vino clarete; mézclese bien el contenido, adórnese con cerezas y ofrézcase la bebida con una cañita de paja.

## PONCHE DE WHISKEY CALIENTE.

*En un vaso mediano échese lo siguiente:*

Azúcar, según el gusto, disuelto en una copita de agua hirviendo
Whiskey escocés ó irlandés . . 1 copa
Agua hirviendo . . . . . 1 copita

Añádase una rebanadita de limón y al tiempo de ofrecer la bebida métase la copa en agua hirviendo.

## PONCHE DE WHISKE FRIO.

*En un vaso grande échese lo siguiente:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharada
Todo el jugo de medio limoncito
Whiskey irlandés ó escocés . . 1 copa y media

Llénese de hielo desmenuzado el vaso; mézclese bien el contenido y, después de haberlo adornado con dos rebanaditas de limón, ofrézcase la bebida con una cañita de paja.

## PONCHE DE WHISKEY IRLANDES.

*Después de haber disuelto un poco de azúcar candé en una copita de agua caliente, échese ésta en un vaso mediano y añádase lo siguiente:*

Whiskey Irlandés . . . . . 1 copa
Agua caliente . . . . . 1 copita

Agréguese un pedacito de corteza de limón y ofrézcase la bebida en una copa, después de haber introducido ésta en agua hirviendo.

## YANKEE PUNCH.

*Echese en un vaso grande cuanto sigue:*

Coñac . . . . . 1 copa
Ron Jamaica . . . . . 1/2 copa
Whiskey americano . . . . 1/2 copa
Jarabe natural . . . . . 1 cucharada
El jugo de medio limón.

Llénese de hielo desmenuzado el vaso; mézclese bien el contenido, adórnese con frutas de la estación y ofrézcase la bebida con una cañita de paja.

## YCLEPT PUNCH.

*Echese cuanto sigue en una ponchera:*

Whiskey americano . . . . . 2 botellas
Ron Jamaica . . . . . 1/2 botella
Seis limones rebanados.

Añádase azúcar, según el gusto y antes de ofrecer la bebida métase la ponchera en un recipiente lleno de hielo.

# POUSSE CAFÉ

## AMOR POUSSE CAFE.

*Téngase pronto, además de una copa—uso Jerez—cuanto sigue*:

Marrasquino . . . . . 1/2 copa
La yema de un huevo fresco
Coñac superior . . . . . 1/2 cucharada

Empiécese por meter en la copa el marrasquino; introdúzcase luego con una cuchara la yema de huevo, teniendo cuidado de no mover el marrasquino; cúbrase á continuación la yema con la cantidad de vainilla que se necesite y sírvase después el coñac.

Cuando se prepare un Pousse cualquiera, téngase gran cuidado de no mezclar los ingredientes y para conseguir ésto, váyanse echando las cantidades de las fórmulas con una cuchara.

## AMERICANO POUSSE CAFE.

*Váyase poniendo con cuidado en una copa—uso Jerez—cuanto sigue*:

Marrasquino de Zara . . . . 1/4 de copa
Curaçao rojo . . . . . 1/4 de copa
Chartreuse verde . . . . . 1/4 de copa
Coñac superior . . . . . 1/4 de copa

Procúrese que los ingredientes estén bien separados y ofrézcase la bebida.

## BRANDY POUSSE CAFE.

*Echese con cuidado en una copa—uso Jerez—lo siguiente*:

Pippermint verde . . . . . 1/4 de copa
Chartreuse amarillo . . . . 1/4 de copa
Cherri Brandy . . . . . 1/4 de copa
Coñac Brandy . . . . . 1/4 de copa

Procúrese que estén bien marcados los colores y ofrézcase la bebida.

## ESPANA POUSSE CAFE.

*Echese con mucho cuidado en una copa más bien pequeña lo que sigue*:

Coñac . . . . . 1/3 de copa
Marrasquino . . . . . 1/3 de copa
Curaçao . . . . . 1/3 de copa

Téngase cuidado de que no se mezclen estos licores y ofrézcase la bebida.

## POUSSE CAFE A LA FRANCESA.

*Echese con cuidado en una copa—uso Jerez—cuanto sigue*:

Jarabe Granadina . . . . . 1/4 de copa
Marrasquino . . . . . 1/4 de copa
Chartreuse amarillo . . . . 1/4 de copa
Coñac Domecq . . . . . 1/4 de copa

Procúrese que no estén mezclados los colores y ofrézcase la bebida.

## FAIVRE POUSSE CAFE.

*En una copa más bien pequeña váyase poniendo lo siguiente*:

Pousse café parisiense . . . 1/3 de copa
Kirsch . . . . . 1/3 de copa
Curaçao . . . . . 1/3 de copa

Téngase cuidado de que estén separados los licores y ofrézcase la bebida.

## IDEAL POUSSE CAFE.

*Póngase con cuidado en una copa—uso Jerez—cuanto sigue*:

Anisete Marie Brisard . . . 1/4 de copa
Pippermint . . . . . 1/4 de copa
Curaçao . . . . . 1/4 de copa
Angostura bitter . . . . . 2 gotas
Coñac superior . . . . . 1/4 de copa

Procúrese que estén bien marcados los colores y ofrézcase la bebida.

## INGLES POUSSE CAFE.

*Póngase con cuidado en una copa—uso Jerez—lo que sigue:*

Licor de vainilla . . . . . 1/3 parte
La yema de un huevo fresco
Benedictino . . . . . 1/2 copa
Kummel . . . . . 1/3 de copa
Bitter Angostura . . . . . 2 gotas

Ofrézcase la bebida procurando que no se mezclen los licores.

## LA PLATA POUSSE CAFE.

*Echese con cuidado en una copa—uso Jerez—lo que sigue:*

Anisete Marie Brisard . . . 1/4 de copa
Pére Chartreuse . . . . . 1/4 de copa
Coñac fino . . . . . 1/4 de copa
Crema de menta . . . . . 1/4 de copa

Procúrese que estén separados los licores y ofrézcase la bebida.

## MIKADO POUSSE CAFE.

*Póngase dentro de una copa—uso Jerez—lo que sigue:*

Jarabe Granadina . . . . . 1/4 de copa
Crema Menta . . . . . 1/4 de copa
Coñac fino . . . . . 1/4 de copa

Procúrese que estén bien separados los ingredientes y ofrézcase la bebida.

## ORIENTAL POUSSE CAFE.

*Váyase poniendo en una copa—uso Jerez—lo que sigue:*

Pippermint verde . . . . . 1 cucharada

Marrasquino . . . . . 1/4 de copa
Chartreuse . . . . . 1/4 de copa
Coñac fino . . . . . 1/4 de copa

Téngase cuidado de que estén separados los licores y ofrézcase la bebida.

### PARIS POUSSE CAFE.

*Póngase en una copa pequeña lo siguiente:*

Curaçao . . . . . 2/5 de copa
Kirsch . . . . . 2/5 de copa
Chartreuse . . . . . 1/5 de copa

Procúrese que no se confundan los colores y ofrézcase la bebida.

### SUD AMERICA POUSSE CAFE.

*Váyase poniendo muy despacio en una copa—uso Jerez—lo siguiente:*

Curaçao . . . . . 1/5 de copa
Benedictino . . . . . 1/5 de copa
Jarabe grosella . . . . . 1/5 de copa
Coñac fino . . . . . 1 cucharadita

Téngase mucho cuidado de que no se mezclen los licores y ofrézcase la bebida.

## SANGAREES

### CERVEZA SANGAREE.

*Echese en un vaso grande cuanto sigue:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharadita
Lo que falta del vaso llénese de cerveza.

Mézclese bien, rocíese con un dedito de nuez moscada y ofrézcase la bebida.

## CONAC SANGAREE.

*Póngase en un vaso grande lo siguiente:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharadita
Coñac . . . . . 1 copa

Llénese hasta la tercera parte del vaso de hielo desmenuzado; mézclese bien el contenido; pásese luego á otra copa algo más pequeña, añádase una gota de Oporto y un dedito de nuez moscada y ofrézcase la bebida.

## GINEBRA SANGAREE

*Echese en un vaso mediano cuanto sigue:*

Jarabe natural . . . . . 1 cucharadita
Ginebra de Holanda . . . . 1 copa

Después llénese de hielo picado la tercera parte del vaso; mézclese bien el contenido; pásese todo á otro vaso, añádasele una gota de Oporto y un dedito de nuez moscada y ofrézcase la bebida.

## JEREZ SANGAREE.

*En un vaso mediano échese cuanto sigue:*

Jerez . . . . . 1 copa grande
Azúcar pulverizado . . . . . 1/2 cucharadita

Tres pedacitos de hielo.
Agítese bien el contenido y ofrézcase la bebida en una copa adecuada con un dedito de nuez moscada.

## OPORTO SANGAREE.

*En un vaso mediano échese lo siguiente:*

Oporto . . . . . 1 copa grande
Azúcar pulverizado . . . . 1/2 cucharadita

Tres pedacitos de hielo.
Agítese bien el contenido y ofrézcase la bebida en copa apropiada con un poquito de nuez moscada.

# SLINGS

## CONAC SLING.

*Váyase echando en un vaso pequeño lo siguiente:*

Una cucharadita de azúcar disuelto en una copa de agua
Coñac . . . . . 1 copa
Un pedacito de hielo.

Muévase el contenido con una cuchara; rocíese con un dedito de nuez moscada y ofrézcase la bebida.

## CONAC SLING CALIENTE.

Se prepara como el anterior; pero en vez de hielo, se llenan las dos terceras partes del vaso con agua hirviendo y el azúcar se disuelve en agua caliente. No hay necesidad de mezclar.

## GINEBRA SLING.

*Echese en un vaso pequeño cuanto sigue:*

Una cucharadita de azúcar disuelto en una copa de agua
Ginebra de Holanda . . . . 1 copa
Un pedacito de hielo.

Mézclese el contenido con una cuchara: rocíese la superficie con un poco de nuez moscada y ofrézcase la bebida.

## GINEBRA SLING CALIENTE.

Se prepara como el anterior, pero el azúcar se disuelve en agua caliente y en vez de hielo se llenan las dos terceras partes del vaso con agua hirviendo. No hay necesidad de mezclar.

### HOT WHISKEY SLING.

*Echese en un vaso pequeño lo siguiente*:

Una cucharadita de azúcar disuelto en agua caliente
Whiskey escocés ó americano . 1 copa

Llénense las dos terceras partes del vaso con agua hirviendo y, después de haber rociado la superficie con un poco de nuez moscada, ofrézcase la bebida.

### WHISKEY SLING AMERICANO.

*En un vaso pequeño échese lo que sigue*:

Una cucharadita de azúcar disuelto en una copa de agua
Whiskey americano . . . . 1 copa
Un pedacito de hielo.

Muévase el contenido con una cuchara y, después de haberlo rociado con un dedito de nuez moscada, ofrézcase la bebida.

### WHISKEY SLING ESCOCES.

Echese en un vaso—uso grog—una copa de Whiskey escocés; llénese lo que falta del vaso con agua caliente, adórnesele con una cáscara de limón y ofrézcase la bebida.

## SMASHES

### CONAC SMASH.

*Téngase á la mano, además de un vaso pequeño, lo siguiente*:

Yerbabuena . . . . . 4 ramitas
Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Agua . . . . . 2 cucharadas
Coñac . . . . . 1 copa

Empiécese por exprimir las ramitas de yerbabuena

en el azúcar y en el agua con el fin de extraer de ellas todo el jugo; agréguese luego el coñac y llénense las dos terceras partes del vaso con hielo desmenuzado. Mézclese perfectamente el contenido; adórnesele con una rebanadita de naranja y algunas ramitas más de yerbabuena y ofrézcase la bebida con una cañita de paja.

### GINEBRA SMASH.

*En un vaso pequeño échese lo siguiente:*

Yerbabuena . . . . . 4 ramitas
Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Agua . . . . . 2 cucharadas

Para extraer el jugo de la yerbabuena machácquense bien las ramitas; añádase una copa de ginebra de Holanda y llénese el vaso con hielo picado. Después de haberlo mezclado bien, adórnesele con dos ramitas más de yerbabuena y ofrézcase la bebida.

### SCOTCH WHISKEY SMASH

*Póngase dentro de un vaso pequeño cuanto sigue:*

Yerbabuena . . . . . 4 ramitas
Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharadita
Agua . . . . . 2 cucharadas

Extráigase el jugo de la yerbabuena machacando las ramitas; agréguese una copa de Whiskey escocés y llénese el vaso de hielo desmenuzado. Mézclese bien el contenido, adórnesele con dos ramitas de yerbabuena y ofrézcase la bebida.

# SOURS

## CONAC SOUR.

*Echese en un vaso bastante grande cuanto sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 1 cucharada
Todo el jugo de medio limón
Curaçao . . . . . 1 gota
Coñac . . . . . 1 copa

Llénese el vaso de hielo molido; mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida en un vaso adecuado. Esta preparación se puede adornar con cerezas ó con naranja. Algunos suelen rociarla con unas gotitas de vino obscuro.

## GINEBRA SOUR.

*Llénese la mitad de un vaso mediano con hielo desmenuzado y añádasele lo siguiente:*

Una cucharada de azúcar disuelto en poca agua de Seltz
Jugo de limón . . . . . 3 gotas
Ginebra de Holanda . . . . 1 copa

Mézclese bien el contenido y, después de haber adornado la bebida con rebanadas de piña, naranja ó cerezas, ofrézcase la preparación.

## SOUR DE HUEVO.

*Echese en un vaso grande cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharada
Jugo de limón . . . . . 2 gotas
Curaçao . . . . . 1 copita
Coñac Martell . . . . . 1 copita
La yema de un huevo fresco.

Llénese el vaso de hielo; mézclese bien el contenido y retírese el hielo al tiempo de servir la bebida en una copa apropiada.

### RON SOUR.

*Váyase echando en un vaso mediano cuanto sigue*:

Una cucharada grande de azúcar disuelto en poca agua de Seltz
Jugo de limón . . . . . 3 gotas
Ron Santa Cruz . . . . . 1 copa

Después de haber llenado el vaso de hielo desmenuzado, mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida en copa adecuada adornada con rebanadas de naranja y cerezas.

### SCOTCH WHISKEY SOUR.

*Llénese la mitad de un vaso mediano con hielo desmenuzado y añádase lo que sigue*:

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharada
Todo el jugo de medio limón
Whiskey escocés . . . . . 1 copa

Mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida en una copa adecuada.

### SIDRA SOUR.

*Llénese la mitad de un vaso mediano de hielo desmenuzado y añádasele lo que sigue*:

Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharada
Jugo de limón . . . . . 3 gotas
Sidra . . . . . 1 copa

Mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida en una copa *ad hoc* adornada con cerezas.

## TODDIES

### CONAC TODDY CALIENTE.

*En un vaso mediano caliente échese cuanto sigue*:

Una cucharadita de azúcar disuelto en poca agua hirviendo
Coñac . . . . . 1 copa

Llénense las dos terceras partes del vaso con agua hirviendo, floréese con un poco de nuez moscada y ofrézcase la bebida.

### CONAC TODDY FRIO.

*En un vaso mediano échese lo siguiente:*

Una cucharadita de azúcar disuelto en media copa de agua
Coñac . . . . . 1 copa

Añádase un pedazo de hielo; mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida.

### GINEBRA TODDY CALIENTE.

*En un vaso mediano caliente échese lo siguiente:*

Una cucharada de azúcar disuelto en poca agua hirviendo
Ginebra Holan. ú Old Tom Gin 1 copa

Llénense las dos terceras partes del vaso de agua hirviendo y ofrézcase la bebida.

### GINEBRA TODDY FRIO.

*En un vaso mediano échese cuanto sigue:*

Una cucharadita de azúcar disuelto en media copa de agua
Ginebra . . . . . 1 copa

Añádase un pedazo de hielo; mézclese bien el contenido con una cuchara y ofrézcase la bebida.

### IRISH WHISKEY TODDY FRIO.

*En un vaso pequeño échese lo siguiente:*

Una cucharadita de azúcar disuelto en dos copas de agua
Whiskey Jamicson's ó Kinahan's 1 copa

Añádase un pedazo de hielo y muévase bien el contenido con una cuchara.

### TODDY DE MANZANA.

*En un vaso mediano caliente échese cuanto sigue:*
Una cucharadita de azúcar disuelto en poca agua caliente
Sidra . . . . . 1 copa
Media manzana cocida.
Procúrese llenar el vaso de agua hirviendo; mézclese luego el contenido y ofrézcase la bebida con un dedito de nuez moscada y una cuchara.

### SCOTCH WHISKEY TODDY CALIENTE.

*En un vaso mediano caliente échese lo siguiente:*
Una cucharada de azúcar disuelto en poca agua hirviendo
Whiskey escocés—ú otra marca 1 copa
Llénense las dos terceras partes del vaso con agua hirviendo y ofrézcase la bebida.

### SCOTCH WHISKEY TODDY FRIO.

*Váyase echando cuanto sigue en un vaso mediano:*
Una cucharadita de azúcar disuelto en media copa de agua
Whiskey escocés—ú otra marca 1 copa
Añádase un pedazo de hielo: mézclese bien el contenido con una cuchara y ofrézcase la bebida.

## VARIAS BEBIDAS Y REFRÉSCOS

### AMARGO PICON.

*Echese cuanto sigue en una copa grande:*
Hielo . . . . . 2 pedazos
Amer Picon . . . . . 1/3 de copa
Coñac superior . . . . . 2 gotas
Llénese la copa con agua gaseosa, mézclese el contenido y ofrézcase la bebida.

## APERITIVO PICON.

*En una copa grande échese lo que sigue:*

Jarabé de grosella . . . . . 2 ó 3 gotas
Hielo . . . . . 2 pedacitos
Amer Picon . . . . . 1 copita
Coñac fino . . . . . 1 gota

Llénese la copa de agua gaseosa, mézclese y ofrézcase la bebida.

## BALTIMORE CAFE.

*Llénese la mitad de un vaso con hielo desmenuzado y añádase lo que sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . 2 cucharaditas
Marrasquino . . . . . 1 copa y media
Café frío . . . . . 3/4 del vaso
Leche fría . . . . . 1/4 del vaso

Mézclese perfectamente el contenido y ofrézcase la bebida.

## BEBIDA CAPRICHOSA.

*Echese lo siguiente en un vaso pequeño:*

Todo el jugo de medio limón
Jarabe de grosella . . . . . 3 cucharaditas
Ron Santa Cruz . . . . . 1 copa
Curaçao . . . . . 3 gotas

Llénese hasta la tercera parte del vaso de hielo desmenuzado; agítese luego el contenido y ofrézcase la bebida. Si no fuese bastante dulce, añádase un poquito de jarabe.

## BLANCHE LYON.

*Llénese la mitad de un vaso pequeño con pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

Todo el zumo de medio limón
Una cucharada de azúcar disuelto en poca agua

Ron Santa Cruz . . . . . 1 copa
Curaçao . . . . . 1 cucharadita
Jarabe de grosella . . . . . 1 cucharadita

Mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida en una copa—uso cocktail.

## BOISSON DELICIEUSE.

*Métanse en una jarra grande varias frutas elegidas, como: ananás, cerezas, manzanas, uvas, dos rebanadas de limón y dos de naranja y añádase lo siguiente:*

Azúcar en polvo . . . . . 2 cucharadas
Jerez . . . . . 2 copitas
Curaçao . . . . . 1 copita
Coñac superior . . . . . 1 copita
Vino del Rhin . . . . . 2 botellas
Agua Lérez . . . . . 1 botella
Champagne seco . . . . . 1 botella

Añádanse unos pedacitos de hielo, mézclese el contenido y ofrézcase la bebida con una cuchara de mango largo.

## CONAC CHAMPERELLE.

*En una copa de Jerez échese lo siguiente:*

Coñac viejo . . . . . 1/3 de copa
Curaçao . . . . . 1/3 de copa
Benedictino . . . . . 1/3 de copa
Bitter Angostura . . . . . 3 gotas

## CONAC SCAFFA.

*En una copa pequeña échese cuanto sigue:*

Coñac viejo . . . . . 1/2 copa
Marrasquino . . . . . 1/2 copa
Bitter Angostura . . . . . 2 gotas

### CONAC SHRUB.

*Echese lo siguiente en un recipiente grande*:
Coñac . . . . . 2 botellas
Todo el jugo de cinco limones.

Añádase á dicha mezcla las cortezas de dos limones y muévase el contenido. Tápese esta preparación durante tres días al cabo de los cuales se añadirá una botella de Jerez y dos libras de azúcar disuelto en agua; luego cuélese todo y embotéllese en tres botellas.

### CONAC TOM COLLINS.

*En un vaso pequeño échese cuanto sigue*:
Todo el jugo de un limoncito
Jarabe de goma . . . . . 6 gotas
Coñac . . . . . 1 copa
Hielo . . . . . 3 pedacitos

Mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida en una copa adecuada que se llenará con agua de Seltz. Procúrese beber esta preparación mientras tiene lugar la fermentación.

### CHAMPAGNE PICK-ME-UP.

*Echese lo siguiente en un vaso grande*:
Hielo desmenuzado . . . . . 3/4 del vaso
Coñac añejo . . . . . 1 copita
Curaçao . . . . . 1 copita
Todo el jugo de media naranja.

Llénese el vaso con champagne; agítese bien el contenido con una cuchara, adórnesele con una rebanadita de limón y ofrézcase la bebida.

### ENGLISH SELTZ.

*Llénese la mitad de un vaso con hielo desmenuzado y añádasele lo siguiente*:
Ajenjo . . . . . 1 copita y media

Curaçao . . . . . 6 gotas
Bitter Angostura . . . . . 6 gotas
Jarabe natural . . . . . 6 gotas

Llénese el vaso de agua de Seltz y, después de haber movido bien el contenido, ofrézcase la bebida.

### HELADO ITALIANO.

Pónganse dentro de una copa de champagne diversas fruftas elegidas, como: uvas, cerezas y ananás; píquense bien todas ellas, póngase por encima un helado de crema y sírvase.

### MARTELL HIGH LIFE.

*Echese cuanto sigue en un vaso grande*:

Jugo de limón . . . . . 2 gotas
Hielo muy cristalino . . . . 3 pedacitos
Coñac Martell . . . . . 1 copita
Azúcar en polvo . . . . . 1/2 cucharadita

Llénese el vaso con agua de Soda y ofrézcase la bebida.

### MOITIE ET MOITIE.

Mézclese un litro de cerveza blanca con una cantidad igual de cerveza obscura y se obtendrá la bebida que lleva este título. Puede aumentarse dicha cantidad siguiendo la regla de proporción.

### NEGUS CORRIENTE.

*Váyase echando en un recipiente cuanto sigue*:

Oporto . . . . . 1/2 botella
Azúcar blanca . . . . . 2 terrones
Ocho clavos

Añádase nuez moscada, según el gusto; luego póngase á calentar el recipiente teniendo la precaución de que no hierva; cuando el vino esté caliente, añá-

dase una botella de agua de soda y ofrézcase la bebida Con estas cantidades se prepara una botella de Negus Coriente.

## NEGUS PORTUGAL.

*Para una persona sola tómese un vaso pequeño y añádasele cuanto sigue*:

Oporto . . . . . 1 copa
Azúcar . . . . . 1 cucharadita

Procúrese llenar el vaso hasta la tercera parte con agua bien caliente, rocíese con un poco de nuez moscada y ofrézcase la bebida.

Si se desean cantidades mayores, básese siempre en la siguiente proporción:

Oporto . . . . . 1/2 botella
Azúcar . . . . . 1/4 de libra
Agua hirviendo . . . . . 1 botella
Un limón — Nuez moscada, según el gusto

Para una botella de Oporto, dupliquense los demás ingredientes y así sucesivamente.

Esta bebida en cantidades mayores se prepara del modo siguiente: Se echa el Oporto en un recipiente adecuado, se le añade el azúcar (en el que se habrá frotado la corteza del limón hasta que haya embebido lo amarillo), se extrae todo el jugo del mismo; á continuación se echa el agua hirviendo, se tapa bien el recipiente y se sirve cuando la preparación se ha enfriado un poco. Si se desea, esta bebida puede prepararse con Jerez ú otro vino por el estilo; pero es preferible el Oporto.

## PREPARACION ESPECIAL.

*En una copa—uso Jerez—échese cuanto sigue*:

Vinagre blanco extra . . . . 3 gotas
Un huevo fresco

Añádase un poquito de sal fina y pimienta blanca; rocíese la preparación con tres gotas de salsa inglesa y ofrézcase.

## REFRESCO AMERICANO.

*En un vaso grande échese lo siguiente:*

Jarabe simple . . . . . 1 cucharadita
Ron Jamaica . . . . . 2 gotas
Hielo . . . . . 3 pedacitos

Añádanse dos rebanadas de limón; llénese luego el vaso con vino tinto ó Porgoña rojo, mézclese bien el contenido y retírese el hielo antes de ofrecer la bebida.

## REFRESCO DE CAFE.

*Pónganse varios pedacitos de hielo dentro de un vaso grande y añádasele cuanto sigue:*

Azúcar pulverizado . . . . . 1 cucharada
Una rebanada de limón.

Procúrese llenar la mitad del vaso con café frío; complétese lo que falta con agua, agítese bien el contenido y ofrézcase la bebida con una cuchara y popotes.

## REFRESCO DE CAFE MEJORADO.

*Métanse varios pedacitos de hielo en un vaso grande y añádase lo siguiente:*

Curaçao . . . . . 1/2 copa
Coñac fino . . . . . 1/2 copa
Marrasquino . . . . . 4 gotas
Angostura . . . . . 2 gotas
Azúcar pulverizado . . . . 1 cucharada

Llénese la mitad del vaso con café frío; complétese lo que falta con agua filtrada, mézclese el contenido con una cuchara y ofrézcase la bebida con popotes.

## RENFRESCO DE CHAMPAGNE

*Llénense las tres cuartas partes de un vaso grande con pedacitos de hielo y añádase cuanto sigue:*

Jarabe de Granadina . . . . 1 copa
Coñac fine champagne . . . 1/2 copa

Llénese el vaso de champagne; mézclese bien el contenido con una cuchara y ofrézcase la bebida con una rebanadita de limón.

## REFRESCO ORIENTAL.

*Echese en un vaso grande—uso soda—cuanto sigue:*

Coñac fino . . . . . 1 copa
Marrasquino . . . . . 1 copa

Procúrese llenar el vaso hasta la tercera parte con un helado de vainilla; mézclese bien el contenido, llénese el vaso con agua de soda y, después de haberlo rociado con un dedito de nuez moscada, ofrézcase la bebida.

## RON JAMAICA CALIENTE.

*En un vaso mediano caliente échese cuanto sigue:*

Una cucharadita de azúcar disuelto en poca agua caliente
Ron Jamaica . . . . . 1 copa
Mantequilla dulce . . . . . 1 cucharadita

Llénese las dos terceras partes del vaso de agua hirviendo; muévase bien el contenido y, después de haberlo rociado con un dedito de nuez moscada, ofrézcase la bebida.

## RON CON LECHE.

*En un recipiente grande échese lo siguiente:*

Ron Jamaica . . . . . 12 botellas
Jugo de naranja . . . . . 1 botella
Jugo de limón . . . . . 1/2 botella
Seis libras de azúcar disuelto en agua.

Mézclese bien el contenido y déjeselo reposar todo un día, teniendo la precaución de tapar el recipiente. A las 24 horas, hiérvase una botella y media de leche y cuando esté fría agréguese al contenido del recipiente; luego, fíltrese todo con una tela de franela rivestida de papel secante y embotéllese cerrando acto seguido las botellas. Con estas cantidades se preparan 16 botellas.

### ROYAL DRAUGHT.

Asese una naranja; divídasela en rebanadas y échese por encima el contenido de una botella de Jerez, que se habrá calentado de antemano. Añádase azúcar, según el gusto y déjese la preparación junto al fuego por espacio de media hora.

### ROYAL SELTZ.

*Échese cuanto sigue en un vaso grande*:

Azúcar . . . . . 1 cucharada
Bitter Angostura . . . . . 2 gotas
Ajenjo . . . . . 2 gotas
Jugo de limón . . . . . 4 gotas
Coñac fino . . . . . 1 copa

Añádanse un huevo crudo y tres pedazos de hielo; mézclese luego el contenido y ofrézcase la bebida en una copa que se llenará con agua de Seltz.

### SCOTCH WHISKEY HIGH-BALL.

*En un vaso mediano métase cuanto sigue*:

Hielo muy cristalino . . . . 3 pedacitos
Whiskey escocés . . . . . 1 copa

Llénese el vaso con agua de Vichy helada y ofrézcase la bebida.

### SIDRA A LA INGLESA.

*Échese cuanto sigue en un vaso chico*:

Whiskey Bourbon . . . . . 1 copita

Azúcar pulverizado . . . . . 2 cucharaditas

Llénese el vaso con sidra caliente; mézclese bien el contenido y ofrézcase la bebida.

## SLIPPER DE HUEVO.

*En una copa—uso Jerez—échese cuanto sigue:*

Chartreuse amarillo . . . . 1/3 de copa
Goldwaser . . . . . 1/3 de copa

La yema de un huevo fresco.

Ofrézcase la bebida sin agitar el contenido.

## TOM AND JERRY.

*Para esta preparación, ténganse á la mano dos recipientes y un número mayor ó menor de huevos, según la cantidad que se quiera preparar. Procúrese que los huevos sean muy frescos.*

Empiécese por separar las yemas de las claras con muchísimo cuidado; pónganse en un recipiente las yemas y en el otro las claras; bátanse muy bien las claras y añádase á éstas una cucharada y media de azúcar en polvo por cada huevo y mézclense las claras y el azúcar; á continuación bátanse las yemas hasta que queden tan delgadas como el agua y mézclense con las claras y el azúcar durante un buen rato. Con el fin de evitar que el azúcar se deposite en el fondo, échese en la mezcla un poco de cremor tártaro ó de carbonato de sosa.

## MANERA DE SERVIR EL TOM AND JERRY.

*En una taza de las que se usan para el Tom and Jerry échese, además de dos cucharadas de la preparación precedente, cuanto sigue:*

Coñac Martell . . . . . 1 copa
Ron Jamaica . . . . . 1 copa

Llénese la taza con agua ó leche caliente, mézclese el contenido con una cuchara y pásese la preparación de una taza á otra, tres ó cuatro veces, es decir hasta que los ingredientes estén muy bien mezclados. Rocíese con un dedito de nuez moscada y ofrézcase la bebida.

### TOM COLLINS GINEBRA.

*En un vaso pequeño échese cuanto sigue:*

Jarabe de goma . . . . . 6 gotas
Todo el jugo de un limoncito
Ginebra Old Tom . . . . . 1 copa
Hielo . . . . . 3 pedacitos

Mézclese bien el contenido; llénese el vaso con agua de Seltz y bébase mientras tiene lugar la fermentación.

### VINO CHAMPAGNE FRAPPE.

Para preparar el Vino Frappé se necesita un cubo especial en el que se introducen las botellas con el fin de helar el champagne; mas si no se dispusiese de dicho objeto, se le puede sustituir con un recipiente grande lleno de hielo muy bien picado con algunas cucharadas de sal de amoníaco, en el cual se dejarán las botellas hasta que la bebida esté perfectamente helada. Si no se consigue esto en poco tiempo, procúrese aflojar el corcho, sacarlo y poner en el cuello de las botellas una servilleta muy apretada.

Esto sólo se hará cuando el vino se haya enfriado, pues en el caso contrario se saldría de la botella. Después sacúdase con fuerza el líquido y ofrézcase la bebida en copas de champagne casi llenas de hielo muy menudo que se retirará en el momento de beber.

### WHISKEY CON AGUA DE SELTZ.

*En un vaso pequeño échese lo siguiente:*

Todo el jugo de un limoncito

Jarabe de goma . . . . . 6 gotas
Whiskey . . . . . 1 copa
Hielo . . . . . 3 pedacitos

Mézclese bien el contenido; pásese la bebida á una copa de champagne, llénese esta con agua de Seltz y bébase mientras fermenta.

### WHISKEY BOURBON CON SIDRA.

*En un vaso—uso grog—échese lo siguiente:*

Whiskey Bourbon . . . . . 1 copita
Hielo . . . . . 3 pedacitos

Llénese con sidra frîa el vaso; añádase un poco de azúcar, agítese bien el contenido y ofrézcase la bebida.

### WHISKEY SKIN ESCOCES.

*En un vaso pequeño, rociado con agua caliente, métase lo que sigue:*

Azúcar . . . . . 1 terrón
Agua hirviendo . . . . . 1/2 del vaso
Whiskey Islay ó Glenlivet . . 1 copa

Añádase una corteza de limón y, después de haberla agitado bien con una cuchara, ofrézcase la bebida.

### WHISKEY SKIN IRLANDES.

*Después de haber rociado un vaso pequeño con agua caliente, añádasele cuanto sigue:*

Azúcar . . . . . 1 terrón
Agua hirviendo . . . . . 1/2 del vaso
Whiskey Jamicon's ó Kinahans's 1 copa

Agréguese una corteza de limón y ofrézcase la bebida despus de haberla removido con una cucharilla.

## X

Mezclando el Gingerbeer—bebida alcohólica inglesa—con cerveza blanca, se obtiene una preparación muy apreciada en las Islas Británicas.

FIN.

# INDICE


Ajenjos . . . . . Pag. 5
Candeals . . . . . » 6
Cobblers . . . . . » 8
Claricups . . . . . » 13
Cocktails . . . . . » 15
Hé peridina Cocktail . . . . . » 20
Cocktails con Huevos . . . . . » 36
Coolers . . . . . » 37
Crustas . . . . . » 38
Daisies . . . . . » 41
Egg Noggs . . . . . » 42
Fixes . . . . . » 45
Fizzes . . . . . » 46
Flips . . . . . » 48
Grogs . . . . . » 51
Juleps . . . . . » 52
Limonadas . . . . . » 54
Ponches . . . . . » 58
Pousse Café . . . . . » 71
Sangarees . . . . . » 74
Slings . . . . . » 76
Smashes . . . . . » 77
Sours . . . . . » 79
Toddies . . . . . » 80
Varias Bebidas y Refrescos . . . . . » 82